

TSARINE MILLÉSIME 2018

COMPOSITION

38% Chardonnay

35% Pinot Noir

27% Meunier

Dosage à 8 gr/l

Température de dégustation entre 10 °C et 12 °C

DÉGUSTATION

La robe or pâle est magnifiée par de fines et délicates bulles.

Le nez très élégant dévoile, sur un fond de senteurs épicées, une belle concentration aromatique de fleurs blanches, de brioche et de raisins secs.

La bouche est délicate et crémeuse. Elle laisse s'exprimer des arômes de pamplemousse rose, de clémentine et d'amande.

La finale minérale et crayeuse laisse une douce sensation de pureté.

LA DELICATESSE selon

Isabelle Teltier

INSPIRATIONS

*Carpaccio de saint-Jacques aux
baies roses et cirton vert*

Filet de bar grillé

Foie gras et pain d'épices

Tartelettes aux agrumes

