

TSARINE MILLÉSIME 2014

COMPOSITION

39% Chardonnay

32% Pinot Noir

29% Meunier

Dosage 5 gr/l

Vieillessement en cave de 4 ans

Température de dégustation entre 10 °C et 12 °C

DÉGUSTATION

Des fines et délicates bulles s'échappent de cette cuvée à la robe dorée.

Un nez subtil dévoile des arômes de beurre frais et de brioche.

Un vin tendu et puissant doté d'une grande richesse avec des arômes dominants de fleur d'aubépine, de miel et de réglisse, une finale longue et saline.

Ce millésime se caractérise par un bel équilibre entre structure et longueur en bouche.

INSPIRATIONS

Avec un carpaccio de Saint-Jacques ou un tourteau

Idéal avec un carré de veau rôti

LA SUBTILITÉ selon
Isabelle Teltier

