

TSARINE

BLANC DE BLANCS

GRAND CRU

COMPOSITION

100% Chardonnay de la Côte des Blancs
provenant des villages Grands Crus d'Avize,
de Cramant, d'Oger et du Mesnil sur Oger.
Vendanges 2018

Dosage à 5 gr/l

Température de dégustation entre 10°C et 12°C

DÉGUSTATION

Une robe de couleur or pâle aux légères
nuances d'émeraude laisse s'échapper, dans
un scintillement persistant, une fine et
délicate effervescence.

Le nez fin d'une grande précision exhale tout
d'abord, des senteurs fraîches et florales de
tilleul, d'aubépine accompagnées de notes
de citron confit pour ensuite laisser place à
de subtiles notes de torréfaction.

Ce vin s'exprime par une bouche vive et
soyeuse autour d'arômes d'ananas,
d'agrumes confits pour s'achever sur des
notes minérales typique des chardonnays de
la Côte des Blancs. La finale légèrement
épiceée et saline prolonge le plaisir.

INSPIRATION

Homard rôti au beurre de vanille
Tajine de lotte aux citrons confits
Tarte ananas et citron vert meringuée
Tiramisu ananas coco

L'ECLAT selon

Isabelle Tettier

