

TSARINE CUVÉE SOLIUM

COMPOSITION

72% Chardonnay
28% Pinot Noir

Dosage 5 gr/l
Température de dégustation entre 10°C et 12°C

DÉGUSTATION

La robe or pâle de cette cuvée laisse s'échapper de fines bulles scintillantes.

Le nez, élégant et frais, s'ouvre sur de belles notes de fruits jaunes d'été tels que la nectarine et la pêche. Puis il évolue vers des notes plus gourmandes de pâtisserie, de noisettes et de raisins sec, arôme qui se révèlent après plusieurs années de vieillissement en cave.

La bouche vive et précise séduit par sa concentration et sa texture soyeuse qui s'accompagne d'arômes de citron vert soulignée d'une touche florale.

La finale, longue et harmonieuse, laisse s'exprimer toute la minéralité de cette cuvée

INSPIRATIONS

Sole meunière
Mignon de veau aux mirabelles
Tarte aux abricots

LE PLAISIR selon

Isabelle Jettier

