



TERROIRS

Meunier - Vallée de la Marne.

Chardonnay - Sézannais.

Pinot Noir - Côte des Bar.

ASSEMBLAGE

50% Meunier.

30% Chardonnay.

20% Pinot Noir.

DOSAGE

Moins de 6g/L.

NOTES DE DEGUSTATION

Couleur:

Une robe or pâle, un joli cordon.

Nez:

Des arômes subtils de fruits blancs tels que la pomme verte, la poire ou la pêche, accompagnés de notes florales délicates. Un bouquet frais et aérien.

Bouche:

Une attaque franche et vive, révélant une acidité nette qui stimule les papilles. Des saveurs citronnées et minérales peuvent se mêler à des nuances de fruits à chair blanche. Une sensation en bouche raffinée et élégante relevant une belle structure.

RECOMMANDATIONS

Conservation:

A conserver jusqu'à 2 ans.

Température de service:

Entre 8° et 10°C.

Moment de dégustation:

Turbot de Bretagne poêlé aux cèpes, fondue de poireaux sauce champagne.