



# NOTES DE DÉGUSTATION

*A déguster lors de vos apéritifs, de vos moments festifs ou de détente.*



## Œil

Une robe de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune clair. Elle est animée par de fines et vives bulles qui alimentent un cordon délicat.

## Nez

Le premier nez se révèle frais et fruité, avec des odeurs gourmandes de fruits à noyaux sur fond de minéralité calcaire très élégante. La sensation olfactive est riche et nuancée, très agréable.



## Bouche

L'approche en bouche est souple avec une effervescence crémeuse. Le vin s'ouvre sur une densité fruitée rappelant particulièrement la mandarine et la pulpe de clémentine, bien enrobée par la minéralité calcaire. L'équilibre est maintenu par une acidité fine rappelant celle du pamplemousse jaune. Le dosage respecte cette fraîcheur d'agrumes pour nous offrir une finale élégante et tendre.

## *Suggestions d'harmonies culinaires*

*Plateau de fruits de mer*

*Plats Terre & Mer*

*Brie affiné*