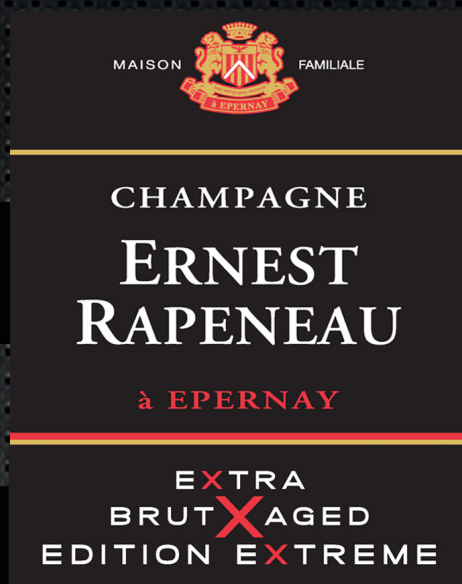




TERROIR

Côte des Bars et Vallée de la Marne

ASSEMBLAGE

49% Pinot Noir
27% Pinot Meunier
24% Chardonnay

DOSAGE

4g / L

NOTES DE DÉGUSTATION

Une belle robe jaune pâle.

Le nez est délicat et complexe avec des arômes de fruits blancs à noyaux et quelques notes de cacao.

En bouche, un bel équilibre.
La finale est longue et gourmande.

A servir entre 8 et 10°C

ACCORDS METS ET VINS

Idéal à l'apéritif ou sur un plat de poisson.

