



# Tsarine, 2018, A.O.P Champagne Brut

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Champagne**

Appellation : **A.O.P Champagne Brut**

Cépages : **Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier**

Degré d'alcool : **12% vol**

Niveau de garde : **5 ans et plus : A Garder**

## La Dégustation

### Température de service

10°-12°

### Robe

Une robe or pâle magnifiée par de fines et délicates bulles.

### Nez

Un nez expressif avec des notes mêlées d'abricot, de fruits secs et de brioche sur un fond de senteurs torréfiées.

### Bouche

Une bouche ample et structurée, suivie d'une belle fraîcheur avec des arômes de citrons confits, de pâtisserie et de pâte d'amande. Une finale longue et persistante avec une sensation de gourmandise.

### Accords mets-vins

Apéritif, Volaille, Poisson

# LE DOMAINE ET LA RÉGION



## Champagne

Le Saviez-vous ? A l'origine du tennis de table, les premières balles étaient des bouchons de Champagne.