



Tsarine "Cuvée Solium", Non Mill, A.O.P Champagne Brut Premier Cru

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Champagne**

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

Cépages : **Chardonnay - Pinot Noir**

Degré d'alcool : **12% vol**

Niveau de garde : **De 0 à 2 ans : A boire**

La Dégustation

Température de service

10°-12°

Robe

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

Nez

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 secs, arômes qui se révèlent après plusieurs années de vieillissement en cave.

Bouche

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.

Accords mets-vins

Poisson, Dessert

