

LUNE DE MIEL

La belle gourmande

Comme le présage son nom, la cuvée demi-sec LUNE DE MIEL est un concentré de douceur, tant dans son intention que dans son arôme sucré !



Qualité : Demi-Sec

Assemblage :

90 % Meunier, 5 % Pinot Noir, 5 % Chardonnay

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles

ROBE :

Couleur or jaune pâle avec des reflets jaune paille, bulles fines et collerette délicate.

NEZ :

Pomme-tatin, marmelade, pomme, citron confit, poire écrasée, massepain, iodé, crémeux, amande douce, noisette grillée, ananas, fraise, chocolat.

PALAIS :

Attaque souple et fraîche. La matière est fruitée, soutenue par une acidité citronnée. La minéralité argilo-sablonneuse confère de l'allonge au palais avec de la rondeur fruitée. L'équilibre sucre/acide permet d'apprécier une finale fraîche à la fois iodée et citronnée, livrant des nuances fruitées confites.