

ENTRACTE 2018 - DOMAINE TARIQUET

Millésime : 2018



Cépage : 70% Chenin, 30% Chardonnay

Bouchon : Capsule couronne

Goûts : Fruité

A l'oeil : Robe blonde, reflets verts

Au nez : Notes florales, d'abricot, d'agrumes,
de mangue

En bouche : Finesse des bulles, intensité,
arômes fruités

Température de service : 8-10°C

Service : En bouteille

Conservation : A boire dans les 2 ans

Accords mets-vin : Apéritif, Entrée, Foie gras,
Coquillage & Crustacé, Dessert chocolaté

Dégustation :

Beau vin pour l'apéritif, les bulles sont très fines ce qui donne un côté très aérien au vin. Une belle fraîcheur sur des notes de fleurs blanches et de fruits jaunes. Une bouteille qui ne manque pas d'intérêt mais qui est plus proche d'un Prosecco que d'un Champagne