



Accords mets et vins

Apéritif / digestif

Détails

Dégustation

Nez : Aller/retour continu entre le fruit rouge (marqué fraise) et l'agrumes (pamplemousse).

Bouche : Fruité, marqué sur la fraise des bois, douce et équilibrée ; le tout est enveloppé par la fraîcheur agrumée du poivre de Timut.

Finale : Douce et équilibrée

Caractéristiques

Elevage : Macération traditionnelle en cuve

