

## AGAPANE Demi sec



### FICHE TECHNIQUE

<b>Pressurage</b>	80% de cuvée, 20% de taille
<b>Fermentation</b>	Cuve inox
<b>Assemblage cépages</b>	59% Pinot Meunier, 41% Pinot Noir
<b>Assemblage années</b>	57% de 2016, 43% de 2017
<b>Tirage</b>	Janvier 2018
<b>Vieillessement</b>	24 à 36 mois de bouteille
<b>Production</b>	26 200 bouteilles
<b>Dosage</b>	35 g/L

## AGAPANE Demi Sec



### DEGUSTATION

**Oeil :** Jaune pâle, cordon de mousse généreux

**Nez :** Le premier nez exprime une belle maturité avec des arômes de fruits secs. A l'aération, des notes de fruits confits et de miel se révèlent.

**Bouche :** Une attaque douce et soyeuse laisse place aux fruits confits accompagnés d'une note de mirabelle

**Accord mets et vins :** Dessert

### RECOMPENSES