

AGAPANE Demi sec



FICHE TECHNIQUE

Pressurage	80% de cuvée, 20% de taille
Fermentation	Cuve inox
Assemblage cépages	74% Pinot Meunier, 26% Pinot Noir
Assemblage années	47% de 2014, 53% de 2013
Tirage	Janvier 2015
Vieillessement	18 à 30 mois de bouteille
Production	1 000 bouteilles
Dosage	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