

Votre Coteaux à été dégusté voici leur
commentaire.

Coteaux rosé - Ataraxy - DEMIÈRE -
100% Meunier



Le coteaux s'ouvre sur une belle couleur rose orangée à reflets rose saumon. Aspect dense et vin légèrement perlant.

Le premier nez, animal, débouche sur des arômes d'orange sanguine, mandarine, cerise, fraise, avec quelques notes de bonbons anglais. L'attaque est souple et fraîche. La matière fruitée pulpeuse possède une belle concentration sur une acidité soutenue. Ensemble souple et frais, épuré, salin et iodé à finale fondante. Ce coteaux s'accordera parfaitement avec une chiffonnade de jambon de parme ou encore jambon cuit à l'os. Un magret grillé au poivre Timut et légumes du soleil cuit au four.