

## TOME 03 – LE DEMI-SEC

### *La tendreté fruitée*

Onctuosité et suavité pour un accord parfait en dessert ou, pour les plus téméraires, en “long-drink” glacé.

### ASSEMBLAGE

74% Meunier  
10% Pinot Noir  
16% Chardonnay

dont Vins de réserve : 2% 2008/ 25% 2009

### DOSAGE:

41 gr +/- 2 gr

*Notes sur la liqueur de dosage:* Liqueur particulière à base d'un assemblage 100% Chardonnay, vieillie avec attention en cuve pendant quelques années (2-3 ans en moyenne). Utilisation de sucre de betterave, le sucre de canne n'ayant pas donné de résultat probant lors de nos essais liqueurs.

VIEILLISEMENT: 36 mois

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

#### *VOLUPTUEUX ET GOURMAND*

Cette cuvée, au dosage ancien (dès 1800), est très agréable au nez, où s'expriment les senteurs gourmandes de fruits frais au sirop, mirabelles, abricots et prunes jaunes bien mûres. Le toucher de bouche est croquant, gourmand, sans lourdeur, et avec une belle fraîcheur délicate reposant sur un fruité expressif.

### ACCORDS METS ET VINS

*Compagnon de choix incontournable pour les accords gourmands de fin de repas, où la bulle allège parfaitement l'union sucrée du dessert et du vin.*

Macarons  
Mousses  
Petits fours