

Mata Hari

«L'expression de la volupté»

Cuvée très bien équilibrée, marquée par des arômes de fruits mûrs.
Cuvée féminine et suave qui saura magnifier la fin de votre soirée...

Caractéristiques

Raisins cueillis manuellement et triés rigoureusement à la vigne
Fermentation alcoolique avec températures régulées
Fermentation malolactique complète
Les vins sont élevés en cuves pour garder un maximum de fraîcheur.
Après la mise en bouteille, la cuvée se bonifie 3 années en cave.

Assemblage

100% Pinot Noir
45% de vin de réserve
Titre alcoolique : 12,5%vol
SO₂ Total (sulfites) : 0,05g/l
Dosage : 33g/l

Le caractère du vin

La Cuvée Mata Hari est un Champagne demi-sec, fruité et bien équilibré.
Sa robe est d'un bel aspect jaune doré.
Le nez fait ressortir des notes de fruits secs.
La bouche est riche et gourmande,
sa douceur est le reflet d'une sélection de raisins cueillis à pleine maturité
soigneusement vinifiés pour réaliser
un Champagne souple, long et miellé.
Sucré mais pas trop, vous serez très surpris par son bel équilibre.

Les accords mets-vins

Servir à 8°C

Apéritif: Bouchées sucrées, canapé de foie gras
et son confit de figues-groseilles.

Plats: sucrés-salés

Desserts: Tarte Tatin, Sabayon au Champagne
Crumble fruits blancs (poires, pêches blanches)
Pêche gratinée sur une brioche dorée.

La cuvée Mata Hari est spécialement élaborée
pour accompagner des mets sucrés.

