

Martine TOURNEUX

MAISON ITINÉRANTE, À VOTRE RENCONTRE



R'1

BAGAGE

68 % Meunier	26 % Pinot Noir	6 % Chardonnay
-----------------	--------------------	-------------------

Vieillessement en cuves inox

Soléra avec des jus de 2013 à 2019

PARCOURS GUSTATIF

Œil

R'1 présente une robe brun orangée, claire et limpide.

Nez

C'est un univers délicatement fumé et épicé qui se présente d'emblée au nez avec un caractère de coriandre, de clou de girofle et de poivre blanc. Puis l'opulence triomphe avec le caramel et les pralines, l'univers du cacao, le chocolat blanc, la châtaigne et même le marron glacé. Et de petites touches de lavandin en arrière-plan.

Bouche

Plutôt tendre et généreux, le contact avec le palais se fait gourmand sur des notes de caramel, de nougat et de raisins secs. La figue et la datte se présentent ensuite en cœur de bouche. Sa belle longueur clôturée sur une finale de notes de noyau de cerise et de kirsch tout en équilibre.

L'ESSENTIEL

Un joli ratafia tendre, accessible et gourmand, à la dimension alcoolique bien fondue et doté d'une belle complexité. Une dimension fédératrice à l'unanimité.

PISTES GASTRONOMIQUES

En ton sur ton

Foie gras.

Magret fumé avec une pointe de confiture d'échalotes.

En contraste

Tarte aux mirabelles ou aux griottes.