

Martine TOURNEUX

MAISON ITINÉRANTE, À VOTRE RENCONTRE



R'3

BAGAGE

100 %
Meunier

Base 2016

Vieillessement 3 ans en fûts

PARCOURS GUSTATIF

Œil

R'3 présente une robe ambrée soutenue à reflets cuivrés.

Nez

Au nez, le cacao, le sucre brûlé, le caramel vanillé dominant. Puis, après celui des thés et du chocolat, c'est vers un univers pâtissier que l'on chemine. D'abord meringuées, les notes évoluent vers les fruits secs, en se fixant autour de la châtaigne, des marrons glacés, de la pâte d'amande et de la frangipane.

Bouche

Le palais se caractérise par une extrême douceur, qui en fait un ratafia des instants sucrés.

L'ESSENTIEL

Un ratafia à l'aromatique
définitivement gourmande.

À placer en fin de repas, servi frais
et en compagnie de mets acidulés
pour mieux le réveiller !

PISTES GASTRONOMIQUES

En contraste

Mœlleux au chocolat cœur fondant
mandarine ou aux agrumes.

Tarte au citron meringuée.

Tarte à la rhubarbe.