

# Martine TOURNEUX

MAISON ITINÉRANTE, À VOTRE RENCONTRE



## R<sup>4</sup>

BAGAGE

40 % Meunier	30 % Pinot Noir	30 % Chardonnay
-----------------	--------------------	--------------------

Vieillessement 3 ans d'âge  
en barrique de chêne

## PARCOURS GUSTATIF

### Œil

R<sup>4</sup> présente une robe orange à reflets ambrés.

### Nez

Plutôt dominé par l'alcool, le nez aborde l'univers des fruits blancs, de la mirabelle, avec un caractère eau-de-vie de fruits plutôt dominant. L'exploration se poursuit vers une expression fumée de résine, de pin, de lavande, de tonalités balsamiques, de garrigue, de bruyère, de myrte, de cassis, de violette.

### Bouche

Le contact au palais se fait facile avec une belle présence de l'alcool. Au fil de la dégustation, l'aromatique se décline sur des notes de fruits secs, de pralines et de raisins. Le boisé est à peine perceptible et particulièrement bien intégré au Ratafia.

## L'ESSENTIEL

R<sup>4</sup> continue le voyage entrepris avec R<sup>1</sup> en poursuivant l'exploration vers une dimension supérieure d'évolution et de complexité.

À réserver pour l'apéritif et en compagnie de desserts fruitiers.

## PISTES GASTRONOMIQUES

### En ton sur ton

Déclinaisons autour du foie gras.

Tartes aux fruits jaunes (*mirabelles, poires, pêches, idéalement pêches de vignes*).