

Nom : ROZELIEURES Fût V R

Région : LORRAINE

Cl/° : 70cls/46°

Nez : Une tourbe légère ouvre sur des notes fruitées (citron, pêche, abricot) et florales (fleurs capiteuses, roses). Du miel d'acacia et une légère salinité complètent la palette aromatique.

Bouche : La texture est grasse, chocolat blanc et tourbe laissent place aux fruits rouges (cassis, mûrs). On note également un aspect crayeux ainsi qu'un côté pâte d'amande et chocolat.

Couleur : Or léger

Finale : Longue et saline, noix, amandes vertes et fèves de cacao