



## Les Belles Demoiselles

« Feux d'artifice dans le Palais »

**Assemblage :**

Cépage Clairette Blanche

Cuvée issue de raisins surmûris et souvent parsemés de pourriture noble.

**Vinification et Maturation :**

Longue fermentation en fût de Chêne.

**Dégustation :**

**A l'œil :** Robe d'un dorée très profond.

**Au nez :** Saveurs intenses de miel, de cire, de pain d'épice et de fruits confits.

**Au palais :** Les saveurs olfactives glissent dans le palais sans le surcharger. Le sucre n'est pas trop pesant. Mais la longueur des arômes est exceptionnelle.

**Accords :** A l'apéritif, avec un foie-gras ou bien poêlé, sur des fromages à pâte persillée, en dessert, avec du chocolat, ou bien tout seul pour le plaisir !

**Conseils :** Service entre 6 et 8°C ; vieillissement en cave 10 ans voir plus !