

# TERVIGNY

Vin de France blanc et rouge

*Vin de Haute Gastronomie*

Gageons que ce nouveau Tervigny aurait plu au créateur du "Tervigny de Haute Gastronomie" qui aurait su, avec la verve qui était la sienne, trouver les mots justes pour décrire en termes élogieux toutes les qualités de ces cuvées d'exception !

## TERVIGNY CHARDONNAY



Cépage  
Chardonnay



### Elaboration - Vinification

Vinification traditionnelle et fermentation à basse température. Elevage en cuve inox pour préserver la fraîcheur aromatique, associé à un élevage traditionnel à la bourguignonne (fût de chêne) pour apporter une touche boisée.



### Dégustation

Le Tervigny Chardonnay, à la robe jaune pâle, offre de sublimes arômes de fleurs blanches et de nectarines. Le palais riche et frais, délivre de belles notes d'agrumes et de fruits exotiques sur une finale longue et équilibrée.



### Accords mets et vins

A déguster dans sa jeunesse pour profiter pleinement de son intensité aromatique, en apéritif ou avec des poissons, volailles et fromages de chèvre.  
Service : 11 à 13°C

## TERVIGNY PINOT NOIR



Cépages  
Pinot Noir



### Elaboration - Vinification

Vinification traditionnelle avec éraflage à 100% et cuvaison de 18 à 25 jours. Elevage principalement en cuve, mais une partie en fût de chêne pour apporter de la rondeur et de la complexité aromatique. Mariage des arômes fruités du cépage et des arômes flatteurs du bois.



### Dégustation

Le Tervigny Pinot Noir, à la robe d'un beau rouge cerise aux reflets rubis, révèle un nez expressif et complexe de fruits rouges et de notes boisées et toastées. Gourmand, ample, et fruité, aux tannins fins et soyeux, sa finale est délicate,



### Accords mets et vins

Avec un peu d'âge, sa structure s'affirme. Il accompagnera parfaitement toutes les viandes, volailles et fromages ou une cuisine plus exotique.  
Service : 16 à 18°C

