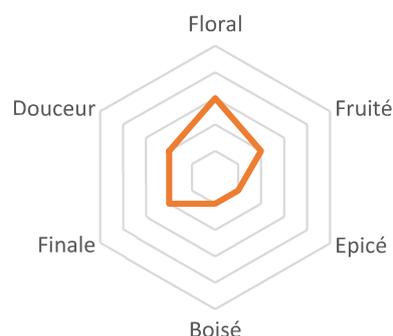




TERRES - François Voyer

Caractéristiques techniques

Appellation : Grande Champagne 1^{er} Cru Contenance : 70cl.
Présentation : Bouteille (étui en sus) TAV : 40%Vol. Vieillessement
indicatif : assemblage de plus 4ans jusqu'à 6 ans. Cépage : Ugni Blanc.



Couleur Jaune d'or, cuivrée

ARÔMES Fins et souples, long en bouche, ou dominant tonalités florales de violette et de tilleul

Bouche Ces arômes vont se mêler à de subtiles notes boisées et vous laisseront un agréable et persistant parfum d'amande

Expérience n°1

Cocktail à La Luciole à Cognac



Firefly

5cl de Cognac TGC
1.5cl de sirop de gingembre
2.5cl de jus de citron
3 gouttes d'Angostura
Allonger à l'eau gazeuse

Expérience n°2

Alliance Mets - Cognac



Bar de ligne

Grillé au BBQ
2 CITRONS
4cl de Cognac
TGC servi frais