

# FICHE DE DÉGUSTATION "L6E96"

Mise en ligne le : 29/06/2017

Date de dégustation : 29/06/2018

## Informations produit :

Année de récolte : 2012

Qualité : Brut sans année

Flacon : 150 cl

## Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 36.00 %

Pinot Noir (en %) : 11.00 %

Pinot Meunier (en %) : 53.00 %

Pinot vinifié en vin rouge (en %) : 0.00 %

Vin de réserve (en %) : 39.00 %

## Analyse :

Alcool (en %) : 12.30

Acidité Totale (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 4.40

Acidité Volatile (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 0.23

pH : 3.11

Sucre (en g/l) : 10.00

So<sub>2</sub> libre (en mg/l) : 10.00

So<sub>2</sub> total (en mg/l) : 66.00

Acide malique (en g/l) : 0.10

## Commentaire de dégustation :

**Couleur** : Robe jaune or

**Nez** : Le nez possède une richesse aromatique de belle classe. Même si le grillé tend légèrement vers la torréfaction avec de la menthe délicate, les agrumes sont toujours bien présents avec quelques nuances pâtisseries.

**En bouche** : Une ambiance savoureusement tonique règne en bouche avec une grande élégance. Des notes de fruits jaunes et d'agrumes confits se révèlent en donnant beaucoup de longueur. Cette cuvée s'épanouie en final sur un monde grillé.

**Associations Mets & Vins** : .

