

FICHE DE DÉGUSTATION "L4E37"

Mise en ligne le : 27/06/2016

Date de dégustation : 27/06/2016

Informations produit :

Année de récolte : 2013

Qualité : Brut sans année

Flacon : 37.5 cl

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 44.50 %

Pinot Noir (en %) : 13.00 %

Pinot Meunier (en %) : 46.50 %

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

Vin de réserve (en %) : 45.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.26

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 4.25

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.21

pH : 3.05

Sucre (en g/l) : 7.85

So₂ libre (en mg/l) : 8.00

So₂ total (en mg/l) : 62.00

Acide malique (en g/l) : 0.20

Commentaire de dégustation :

Couleur : Jaune Clair.

Nez : Sans complexe, le nez s'épanouit dans la fraîcheur et offre un éventail d'arômes d'abord légèrement fermentaires: brioche et mie de pain, puis délicatement fruités.

En bouche : Sa structure en bouche est tonifiante mais bien fondue. Le fruit jaune enveloppe le palais de façon harmonieuse avec quelque touches anisées. L'effervescence qui peut exacerber cette fraîcheur laisse aux dégustateur une finale soignée.

Associations Mets & Vins : .

