

# FICHE DE DÉGUSTATION "L5E37"

Mise en ligne le : 12/06/2015

Date de dégustation : 02/06/2016

## Informations produit :

Année de récolte : 2013

Qualité : Brut sans année

Flacon : 75 cl

## Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 44.50 %

Pinot Noir (en %) : 13.00 %

Pinot Meunier (en %) : 42.50 %

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

Vin de réserve (en %) : 45.50 %

## Analyse :

Alcool (en %) : 12.38

Acidité Totale (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 4.23

Acidité Volatile (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 0.21

pH : 3.07

Sucre (en g/l) : 10.29

So<sub>2</sub> libre (en mg/l) : 7.00

So<sub>2</sub> total (en mg/l) : 61.00

Acide malique (en g/l) : 0.20

## Commentaire de dégustation :

**Couleur** : Belle robe jaune clair.

**Nez** : La fraîcheur olfactive se situe sur les fruits blancs et le sucre d'orge. Des notes vanillées accompagnent cet univers fruité avec des tonalités briochées.

**En bouche** : La bouche s'exprime avec le même registre. Elle est tendre, souple mais sa fraîcheur est cependant tonifiante. La minéralité du Chardonnay s'associe avec cette fraîcheur en donnant de la longueur.

**Associations Mets & Vins** : ..

