

# FICHE DE DÉGUSTATION "L5F01"

Mise en ligne le : 02/10/2018

Date de dégustation : 20/09/2018

## Informations produit :

Année de récolte : 2014

Qualité : BRUT BSA

Flacon : 75 cl

## Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 38.00 %

Pinot Noir (en %) : 3.00 %

Pinot Meunier (en %) : 59.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 30.00 %

## Analyse :

Alcool (en %) : 12.20

Acidité Totale (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 4.24

Acidité Volatile (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 0.22

pH : 3.11

Sucre (en g/l) : 10.80

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

So<sub>2</sub> total (en mg/l) : 57.00

Acide malique (en g/l) : 0.00

## Commentaire de dégustation :

**Couleur** : Jaune dense avec des reflets dorés

**Nez** : Le nez s'épanouit dans un univers délicatement grillé avec des nuances d'eucalyptus. Des notes de zeste d'orange se dévoilent et donnent une belle complexité aromatique

**En bouche** : La bouche est charnue et s'exprime avec intensité sur les fruits jaunes. Fraîcheur et maturité sont de concert et forment une bouche bien structurée. La finale est d'une belle densité avec ses légères notes grillées qui gravitent dans le palais tels des électrons.

**Associations Mets & Vins** : Cuvée parfaite pour accompagner un petit gibier à plumes.

