

# FICHE DE DÉGUSTATION "L5F81"

Mise en ligne le : 06/04/2017

Date de dégustation : 14/05/2019

## Informations produit :

Année de récolte : 2015

Qualité : Brut sans année

Flacon : 75 cl

## Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 41.00 %

Pinot Noir (en %) : 17.00 %

Pinot Meunier (en %) : 42.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 47.00 %

## Analyse :

Alcool (en %) : 12.40

Acidité Totale (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 4.00

Acidité Volatile (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 0.19

pH : 3.12

Sucre (en g/l) : 8.25

So<sub>2</sub> libre (en mg/l) : 9.00

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

Acide malique (en g/l) : 0.20

## Commentaire de dégustation :

**Couleur** : .

**Nez** : La première approche trouve son expression sur des notes de brioche chaude. Par la suite, la palette aromatique est sobre et veloutée: vanille et fruits blancs s'y distinguent au travers un voile grillé.

**En bouche** : La fraîcheur soyeuse se révèle sur cette cuvée profonde. L'ensemble est bien équilibré, fruité et maturité ont trouvé leur place en se mettant mutuellement en valeur. La finale souple est gourmande et savoureuse.

**Associations Mets & Vins** : .

