

FICHE DE DÉGUSTATION "L5F93"

Mise en ligne le : 06/06/2018

Date de dégustation : 11/02/2019

Informations produit :

Année de récolte : 2016

Qualité : BRUT BSA

Flacon : 75 cl

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 42.00 %

Pinot Noir (en %) : 15.00 %

Pinot Meunier (en %) : 43.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 45.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.35

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 4.30

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.14

pH : 3.04

Sucre (en g/l) : 8.85

So₂ libre (en mg/l) : 11.00

So₂ total (en mg/l) : 56.00

Acide malique (en g/l) : 0.13

Commentaire de dégustation :

Couleur : Robe cristalline

Nez : Première impression éclatante sur les agrumes: orange et pamplemousse! La noisette fraîche se distingue ensuite à l'aération avec des nuances légèrement grillées.

En bouche : Une belle fraîcheur exalte dès la mise en bouche. Au travers des saveurs de viennoiserie tel le Paris-Brest qui lui donnent de l'onctuosité, cette cuvée trouve son équilibre grâce aux vins de réserve qui lui confèrent une maturité maîtrisée. La finale sur des saveurs citronnées est d'une longueur rafraîchissante.

Associations Mets & Vins : Beau vin d'apéritif.

