

FICHE DE DÉGUSTATION "L5D46"

Mise en ligne le : 26/04/2012

Date de dégustation : 24/05/2018

Informations produit :

Année de récolte : 2008

Qualité : Brut Millésimé

Flacon : 75 cl

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 50.00 %

Pinot Noir (en %) : 38.00 %

Pinot Meunier (en %) : 12.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 0.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.25

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 4.80

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.25

pH : 3.05

Sucre (en g/l) : 10.35

So₂ libre (en mg/l) : 10.00

So₂ total (en mg/l) : 64.00

Acide malique (en g/l) : 0.10

Commentaire de dégustation :

Couleur : La robe limpide est nuancée d'un or pâle.

Nez : C'est un vin de caractère qui joue ses partitions avec intensité sur la noisette et le beurre frais.

En bouche : La bouche est d'une belle envergure. La pêche enrobe le palais avec une fraîcheur élégante. Des sensations crémeuses donnent par la suite de l'ampleur et de la générosité. Cette cuvée est très séduisante de par ces différentes sensations qu'elle procure. La finale encore bien tendue. Le dégustateur est en présence d'un assemblage de beau potentiel.

Associations Mets & Vins : .

