

# FICHE DE DÉGUSTATION "L5E41"

Mise en ligne le : 19/03/2015

Date de dégustation : 11/03/2019

## Informations produit :

Année de récolte : 2010

Qualité : Brut Millésime

Flacon : 75 cl

## Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 50.00 %

Pinot Noir (en %) : 23.00 %

Pinot Meunier (en %) : 27.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 0.00 %

## Analyse :

Alcool (en %) : 12.25

Acidité Totale (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 4.30

Acidité Volatile (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 0.24

pH : 3.12

Sucre (en g/l) : 9.00

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

So<sub>2</sub> total (en mg/l) : 59.00

Acide malique (en g/l) : 0.10

## Commentaire de dégustation :

**Couleur** : Une très jolie robe.

**Nez** : Les expressions olfactives se situent dans un univers mentholé où la noisette grillée se hisse sans discrétion. L'ananas se dévoile discrètement offrant une fraîcheur tendre.

**En bouche** : Malgré ses 8 ans d'âge cette cuvée offre une mise en bouche fraîche et soyeuse. Elle se dirige lentement vers un monde grillé. Des notes d'eucalyptus et d'épices apportent de la complexité. Un bel équilibre est atteint avec la finale structurée sur le pamplemousse.

**Associations Mets & Vins** : Beau vin pour accompagner une cuisine sucrée salée.

