

FICHE DE DÉGUSTATION "L5E63"

Mise en ligne le : 14/06/2014

Date de dégustation : 18/06/2018

Informations produit :

Année de récolte : 2011

Qualité : Brut symphonie

Flacon : 75 cl Symphonie

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 60.00 %

Pinot Noir (en %) : 18.00 %

Pinot Meunier (en %) : 22.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 0.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.40

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 4.20

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.22

pH : 3.12

Sucre (en g/l) : 9.90

So₂ libre (en mg/l) : 10.00

So₂ total (en mg/l) : 61.00

Acide malique (en g/l) : 0.20

Commentaire de dégustation :

Couleur : Jaune étincillant.

Nez : Le nez s'ouvre d'abord sur un monde praliné. Des notes d'épices tels que le thym et le laurier se mêlent ensuite autour des fruits exotiques confits.

En bouche : En première attaque, la bouche est ample et gourmande en se poursuivant sur les agrumes. Cette cuvée conviviale arbore ses atouts personnalisant l'entrée dans la vie d'adulte alliant des saveurs grillées. La finale est franche et pointue avec un potentiel basé sur le fruit avec des petites touches caramélisées.

Associations Mets & Vins : ..

