

# FICHE DE DÉGUSTATION "L5E66"

Mise en ligne le : 29/06/2015

Date de dégustation : 11/06/2019

## Informations produit :

Année de récolte : 2012

Qualité : Brut symphonie Millésime

Flacon : 75 cl symphonie

## Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 60.00 %

Pinot Noir (en %) : 20.00 %

Pinot Meunier (en %) : 20.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 0.00 %

## Analyse :

Alcool (en %) : 12.30

Acidité Totale (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 4.70

Acidité Volatile (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 0.18

pH : 3.08

Sucre (en g/l) : 10.25

So<sub>2</sub> libre (en mg/l) : 10.00

So<sub>2</sub> total (en mg/l) : 61.00

Acide malique (en g/l) : 0.00

## Commentaire de dégustation :

**Couleur** : Jaune pâle.

**Nez** : Nez généreux de belle densité avec beaucoup de caractère sur le pralin et la viennoiserie. L'expression crémeuse de son bouquet s'accompagne d'arômes grillés et citronnés

**En bouche** : En ouverture l'effervescence accentue la fraîcheur mentholée tonifiante. La bouche est sous tension, elle éclate de fraîcheur anisée. Des notes briochées avec des saveurs beurrées adoucissent le palais. Le Chardonnay dominant permet une longueur extraordinaire.

**Associations Mets & Vins** : Vin pour un apéritif estivale.

