

FICHE DE DÉGUSTATION "L5E29"

Mise en ligne le : 15/10/2015

Date de dégustation : 23/05/2019

Informations produit :

Année de récolte : 2013

Qualité : Brut Symphonie

Flacon : 75 cl symphonie

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 60.00 %

Pinot Noir (en %) : 33.00 %

Pinot Meunier (en %) : 7.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 0.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.50

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 4.55

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.25

pH : 3.06

Sucre (en g/l) : 10.35

So₂ libre (en mg/l) : 10.00

So₂ total (en mg/l) : 68.00

Acide malique (en g/l) : 0.10

Commentaire de dégustation :

Couleur : Couleur tendre avec de légères nuances dorées.

Nez : Un grillé avec un voile fumé étonnant nous accueille dans une fraîcheur menée par le fruit blanc et les agrumes : poire, menthol, pomelos s'offrent avec une belle harmonie.

En bouche : La bouche quant à elle, explose encore de fraîcheur. C'est une belle composition entre la pêche, l'abricot et les agrumes qui s'intensifie dans le palais pour conférer de jolies saveurs gourmandes. La complexité de cette cuvée réside sur la fusion entre deux univers, l'un évoquant la spontanéité et l'autre la sagesse. La finale citronnée est puissante. Cette cuvée présente un bel équilibre entre maturité et fraîcheur.

Associations Mets & Vins : .