

FICHE DE DÉGUSTATION "L5E78"

Mise en ligne le : 25/05/2018

Date de dégustation : 16/05/2018

Informations produit :

Année de récolte : 2013

Qualité : BSA

Flacon : 75 cl

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 43.00 %

Pinot Noir (en %) : 22.00 %

Pinot Meunier (en %) : 35.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 55.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.10

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 4.50

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.20

pH : 3.04

Sucre (en g/l) : 8.10

So₂ libre (en mg/l) : 8.00

So₂ total (en mg/l) : 60.00

Acide malique (en g/l) : 0.10

Commentaire de dégustation :

Couleur : Belle robe avec des éclats dorés

Nez : Les premières impressions de fraîcheur nous transportent dans un univers fruité avec un soupçon praliné.

En bouche : La bouche d'une belle gourmandise révèle les saveurs d'abricot, de pêche blanche et de pêche de vigne. La finale est délicatement aromatique sur des notes de laurier , d'eucalyptus et de tabac blond.

Associations Mets & Vins : Apprécié particulièrement en dehors des repas, il pourra accompagner des amuse-bouches frais.

