

FICHE DE DÉGUSTATION "L5F03"

Mise en ligne le : 04/11/2019

Date de dégustation : 04/11/2019

Informations produit :

Année de récolte : 2015

Qualité : BRUT BSA

Flacon : 75 cl

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 36.00 %

Pinot Noir (en %) : 22.00 %

Pinot Meunier (en %) : 42.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 31.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.30

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 4.11

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.20

pH : 3.09

Sucre (en g/l) : 11.11

So₂ libre (en mg/l) : 14.00

So₂ total (en mg/l) : 68.00

Acide malique (en g/l) : 0.00

Commentaire de dégustation :

Couleur : Robe or clair

Nez : Le nez présente déjà des notes joliment grillées tout en délicatesse. L'ensemble aromatique se déploie sur les agrumes ce qui augure de la fraîcheur en bouche.

En bouche : L'attaque est effectivement tonique dans une enveloppe citronnée accompagnée de saveurs d'orange. La bouche est très croquante et les papilles sont en effervescence. La dégustation se poursuit sans détour et avec franchise. La finale joyeuse offre une jeunesse surprenante.

Associations Mets & Vins : .

