

FICHE DE DÉGUSTATION "L5E49"

Mise en ligne le : 19/06/2018

Date de dégustation : 20/06/2018

Informations produit :

Année de récolte : 2013

Qualité : Brut Rosé

Flacon : 75 cl Verte

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 30.00 %

Pinot Noir (en %) : 16.00 %

Pinot Meunier (en %) : 54.00 %

Pinot vinifié en vin rouge (en %) : 13.50 %

Vin de réserve (en %) : 35.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.20

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 4.08

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.19

pH : 3.06

Sucre (en g/l) : 8.30

So₂ libre (en mg/l) : 10.00

So₂ total (en mg/l) : 54.00

Acide malique (en g/l) : 0.00

Commentaire de dégustation :

Couleur : Rose saumoné

Nez : Le nez dévoilent des parfums séduisants de fruits exotiques avec des senteurs timidement grillées.

En bouche : La bouche est souple avec une belle personnalité. Eclairée par des saveurs de fruits rouges où la fraise domine, elle se déploie avec des petites notes mentholées. La finale bien équilibrée est toute en gourmandise.

Associations Mets & Vins : .

