

FICHE DE DÉGUSTATION "L5E99"

Mise en ligne le : 15/01/2016

Date de dégustation : 22/05/2019

Informations produit :

Année de récolte : 2014

Qualité : ROSE VERTE

Flacon : 75 cl

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 35.00 %

Pinot Noir (en %) : 20.00 %

Pinot Meunier (en %) : 45.00 %

Pinot vinifié en vin rouge (en %) : 13.00 %

Vin de réserve (en %) : 51.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.30

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 4.16

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.22

pH : 3.12

Sucre (en g/l) : 8.40

So₂ libre (en mg/l) : 8.00

So₂ total (en mg/l) : 48.00

Acide malique (en g/l) : 0.20

Commentaire de dégustation :

Couleur : Rose saumoné avec des reflets framboise.

Nez : Le nez est très expressif sur les fruits rouges comme la framboise et la petite fraise des bois écrasée. Des senteurs grillées commencent à poindre.

En bouche : L'ensemble révèle une bouche gourmande sur la fraise confiturée. Des notes lactées apportent du velouté et forment un équilibre avec les sensations de pamplemousse. La finale est très friande et acidulée..

Associations Mets & Vins : Compagnon d'une dessert peu sucré.

