

FICHE DE DÉGUSTATION "L5D99"

Mise en ligne le : 23/04/2014

Date de dégustation : 17/04/2014

Informations produit :

Année de récolte : 2010

Qualité : Brut sans année

Flacon : 75 cl

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 35.00 %

Pinot Noir (en %) : 15.00 %

Pinot Meunier (en %) : 50.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 27.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.30

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 4.00

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.23

pH : 3.18

Sucre (en g/l) : 10.00

So₂ libre (en mg/l) : 12.00

So₂ total (en mg/l) : 50.00

Acide malique (en g/l) : 0.00

Commentaire de dégustation :

Couleur : Robe jaune clair

Nez : Le nez offre un de légères notes grillées avec des épices douces. Une certaine complexité s'ouvre sur les fleurs tisanières et les fruits jaunes .

En bouche : Fraîcheur et maturité forment un bel équilibre dans le palais. L'abricot frais accompagne le grillé subtil des amandes sur des saveurs légèrement miellées. La finale souple est séduisante et gourmande.

Associations Mets & Vins : .

