

FICHE DE DÉGUSTATION "L4F63"

Mise en ligne le : 03/07/2018

Date de dégustation : 03/04/2019

Informations produit :

Année de récolte : 2015

Qualité : BRUT BSA

Flacon : 37.5 cl

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 50.00 %

Pinot Noir (en %) : 30.00 %

Pinot Meunier (en %) : 20.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 30.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.50

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 4.15

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.25

pH : 3.08

Sucre (en g/l) : 10.30

So₂ libre (en mg/l) : 10.00

So₂ total (en mg/l) : 66.00

Acide malique (en g/l) : 0.00

Commentaire de dégustation :

Couleur : Beau jaune pâle avec petits reflets étincellants.

Nez : Une certaine maturité s'installe peu à peu dans ce flacon avec des arômes de pralin et de miel frais.

En bouche : La bouche offre des saveurs de compote de pomme à la cannelle qui confère à la fois de la fraîcheur et une belle stabilité dans l'évolution. Le palais plein d'élégance s'étoffe au fur et à mesure avec de la noisette à peine grillée. Une dynamique s'installe sur une texture de fruits veloutés et se développe jusqu'à la finale harmonieuse et gourmande.

Associations Mets & Vins : ;

