

FICHE DE DÉGUSTATION "L4F25"

Mise en ligne le : 10/06/2019

Date de dégustation : 07/01/2019

Informations produit :

Année de récolte : 2016

Qualité : BRUT BSA

Flacon : 37.5 cl

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 33.00 %

Pinot Noir (en %) : 40.00 %

Pinot Meunier (en %) : 27.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 25.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.35

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 4.15

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.15

pH : 3.07

Sucre (en g/l) : 8.50

So₂ libre (en mg/l) : 10.00

So₂ total (en mg/l) : 55.00

Acide malique (en g/l) : 0.00

Commentaire de dégustation :

Couleur : Jaune tendre

Nez : Le nez est bien ouvert et gourmand. Il explose de fraîcheur avec ses arômes fruités d'abricot et d'agrumes.

En bouche : La bouche incarne la franchise et la droiture. L'abricot et la pêche ont trouvé une belle place pour former un équilibre avec des nuances chlorophylliennes bousculant les papilles. Cette cuvée prometteuse est pleine de jeunesse.

Associations Mets & Vins : .

