

FICHE DE DÉGUSTATION "L4F93"

Mise en ligne le : 07/10/2020

Date de dégustation : 10/09/2020

Informations produit :

Année de récolte : 2016

Qualité : BSA

Flacon : 37.5cl

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 42.00 %

Pinot Noir (en %) : 15.00 %

Pinot Meunier (en %) : 43.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 45.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.35

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 4.20

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.20

pH : 3.10

Sucre (en g/l) : 8.50

So₂ libre (en mg/l) : 9.00

So₂ total (en mg/l) : 59.00

Acide malique (en g/l) : 0.00

Commentaire de dégustation :

Couleur : .

Nez : Belle expression des fruits compotés dans une enveloppe pralinée.

En **bouche** : L'équilibre règne avec élégance entre la fraîcheur fruitée et la personnalité des caractères matures conférés par les vins de réserve. La noisette grillée et le pralin sont également bien présents en milieu de bouche. La finale est gourmande avec une pointe acidulée qui donne de la longueur.

Associations Mets & Vins : .

