

FICHE DE DÉGUSTATION "L5F93"

Mise en ligne le : 03/03/2019

Date de dégustation : 11/02/2019

Informations produit :

Année de récolte : 2016

Qualité : Demi-sec

Flacon : 75 cl

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 %) : 11.95

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 4.81

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.25

pH : 2.94

Sucre (en g/l) : 35.00

So₂ libre (en mg/l) : 13.00

So₂ total (en mg/l) : 68.00

Acide malique (en g/l) : 0.00

Commentaire de dégustation :

Couleur : Jaune avec des reflets verts

Nez : Le nez s'exprime sur de belles notes compostées où pomme, poire, pêche s'agrément de nuances légèrement pralinées.

En bouche : Des saveurs onctueuses confèrent une expression très chaleureuse en bouche. Le vin est généreux et se révèle plein d'harmonie sur une structure fruitée puissante.

Associations Mets & Vins : .