

FICHE DE DÉGUSTATION "L5F85"

Mise en ligne le : 11/02/2019

Date de dégustation : 11/02/2019

Informations produit :

Année de récolte : 2017

Qualité : Brut sans année

Flacon : 75 cl

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 36.00 %

Pinot Noir (en %) : 15.00 %

Pinot Meunier (en %) : 49.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 51.50 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.25

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 4.05

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.19

pH : 3.13

Sucre (en g/l) : 9.40

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 : Jaune à reflets or tendre

Nez : Le nez est encore enveloppé des notes légèrement fermentaires de mie de pain. L'amande fraîche et la noisette accompagnent des arômes de fruits frais sur un fond végétal.

En bouche : L'attaque en bouche est douce et souple avec de l'onctuosité malgré des notes de chlorophylle qui lui donne un caractère juvénile. La finale est rafraîchissante avec de jolies notes épicées.

Associations Mets & Vins : .

