

FICHE DE DÉGUSTATION "L7D09"

Mise en ligne le : 30/06/2017

Date de dégustation : 22/05/2017

Informations produit :

Année de récolte : 2009

Qualité : Brut Sans Année

Flacon : 300 cl

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 48.00 %

Pinot Noir (en %) : 7.00 %

Pinot Meunier (en %) : 45.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 11.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.40

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 4.10

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.24

pH : 3.16

Sucre (en g/l) : 8.20

So₂ libre (en mg/l) : 10.00

So₂ total (en mg/l) : 60.00

Acide malique (en g/l) : 0.00

Commentaire de dégustation :

Couleur : .

Nez : La richesse aromatique est basée sur un monde empyreumatique: grillé et chocolaté se combinent avec des notes miellées et des notes de raisins secs.

En bouche : La bouche est d'une grande générosité dans les mêmes tonalités que le nez. Les notes grillées et miellées sont les témoins d'un vin de bonne maturité qui s'exprime également avec des notes kirchées. Une certaine fraîcheur existe encore et participe à l'équilibre de ce beau flacon..

Associations Mets & Vins : .

