

# FICHE DE DÉGUSTATION "L7F61"

Mise en ligne le : 08/10/2020

Date de dégustation : 19/12/2019

## Informations produit :

Année de récolte : 2014

Qualité : BSA

Flacon : 3 l

## Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 50.00 %

Pinot Noir (en %) : 30.00 %

Pinot Meunier (en %) : 20.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 30.00 %

## Analyse :

Alcool (en %) : 12.15

Acidité Totale (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 4.45

Acidité Volatile (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 0.12

pH : 3.08

Sucre (en g/l) : 8.10

So<sub>2</sub> libre (en mg/l) : 8.00

So<sub>2</sub> total (en mg/l) : 60.00

Acide malique (en g/l) : 0.00

## Commentaire de dégustation :

**Couleur** : Belle robe dorée avec des reflets particulièrement étincelants.

**Nez** : Dès l'ouverture du flacon, des arômes grillés sont déjà perceptibles. Cette intensité révèle une belle personnalité et un beau potentiel.

**En bouche** : La bouche s'ouvre avec des saveurs toastées, de pralin et de noisettes grillées. Dans cet univers, quelques notes fumées se distinguent avec délicatesse. Ces caractères annonçant une belle évolution se marient avec le fruité et la fraîcheur des agrumes parmi lesquels le citron signe avec impertinence la finale d'une extrême longueur.

**Associations Mets & Vins** : .

