

# FICHE DE DÉGUSTATION "L6F61"

Mise en ligne le : 05/06/2019

Date de dégustation : 28/05/2019

## Informations produit :

Année de récolte : 2014

Qualité : BRUT BSA

Flacon : 150

## Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 48.00 %

Pinot Noir (en %) : 19.00 %

Pinot Meunier (en %) : 33.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 27.00 %

## Analyse :

Alcool (en %) : 12.25

Acidité Totale (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 4.43

Acidité Volatile (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 0.19

pH : 3.06

Sucre (en g/l) : 9.48

So<sub>2</sub> libre (en mg/l) : 9.30

So<sub>2</sub> total (en mg/l) : 67.00

Acide malique (en g/l) : 0.10

## Commentaire de dégustation :

Couleur : .

Nez : Après aération, le nez offre une belle concentration aromatique sur les fruits frais.

En **bouche** : Une ambiance savoureuse et tonique règne en bouche avec une grande élégance. Des notes de fruits jaunes et d'agrumes sont bien présents et donnent beaucoup de longueur. La finale particulièrement citronnée est le signe d'un beau potentiel.

Associations Mets & Vins : .