

FICHE DE DÉGUSTATION "L5F19"

Mise en ligne le : 01/12/2022

Date de dégustation : 25/11/2022

Informations produit :

Année de récolte : 2018

Qualité : Brut

Flacon : 75 cl

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 27.00 %

Pinot Noir (en %) : 14.00 %

Pinot Meunier (en %) : 59.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 26.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.33

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 3.60

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.09

pH : 3.12

Sucre (en g/l) : 8.20

So₂ libre (en mg/l) : 9.00

So₂ total (en mg/l) : 53.00

Acide malique (en g/l) : 0.00

Commentaire de dégustation :

Couleur : Couleur or, bulle fine.

Nez : Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits jaunes, d'abricot frais et de poire au sirop. Arrive ensuite des notes plus gourmandes d'agrumes confits. On distingue en second nez des arômes plus pâtissier, plus toasté qui apportent de la complexité au vin. En finale, des notes de miel de printemps viennent enrichir le bouquet aromatique.

En bouche : Ce vin est fin et délicat. On découvre des arômes de fruit jaune et de fruits secs. La rondeur du vin est apportée par des notes d'abricot confit et de pâte de coing. On commence à distinguer des notes de grillée toasté qui apporte de la complexité. La finale est relevée par une

pointe amertume liée au pamplemousse qui apporte de la longueur, de la structure et de la tension au vin.

Associations Mets & Vins : .