

FICHE DE DÉGUSTATION "L5G60"

Mise en ligne le : 04/03/2021

Date de dégustation : 26/08/2021

Informations produit :

Année de récolte : 2019

Qualité : Brut sans année

Flacon : 75cl

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 35.00 %

Pinot Noir (en %) : 15.00 %

Pinot Meunier (en %) : 50.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 45.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.27

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 3.85

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.16

pH : 3.10

Sucre (en g/l) : 11.02

So₂ libre (en mg/l) : 12.00

So₂ total (en mg/l) : 59.00

Acide malique (en g/l) : 0.10

Commentaire de dégustation :

Couleur : .

Nez : Belle expression du fruit frais avec des notes légèrement anisées et beurrées. La présence des vins de réserve permet de découvrir quelques notes subtilement grillées qui viennent équilibrer cette superbe fraîcheur.

En bouche : La dégustation se poursuit dans le même univers aromatique. L'attaque est souple et charnue. Le fruit enrobe le palais avec une belle intensité. La longueur sur les agrumes qui confèrent des caractères toniques est accompagnée par un léger praliné, clin d'œil des vins de réserve.

