

FICHE DE DÉGUSTATION "L5G03"

Mise en ligne le : 13/05/2022

Date de dégustation : 28/02/2022

Informations produit :

Année de récolte : 2020

Qualité : BSA

Flacon : 75 cl

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 35.00 %

Pinot Noir (en %) : 12.00 %

Pinot Meunier (en %) : 53.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 50.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 11.94

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 3.51

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.10

pH : 3.06

Sucre (en g/l) : 13.24

So₂ libre (en mg/l) : 15.00

So₂ total (en mg/l) : 77.00

Acide malique (en g/l) : 0.00

Commentaire de dégustation :

Couleur : .

Nez : Le nez débute sur des notes fraîches d'agrumes. Le fruit frais légèrement compoté apparaît ensuite pour laisser place à des épices douces telle la noix de muscade. Des notes plus fermentaires comme la mie de pain et la noisette fraîche viennent enrichir et compléter ce nez qui tend vers un léger grillé.

En bouche : La bouche s'ouvre sur une attaque citronnée et vive. La fraîcheur apportée par les fruits frais est fondue dans la rondeur des épices douces et des fruits secs des vins de réserve. Le tout présente un bel équilibre entre fraîcheur et maturité ce qui rend ce vin très accessible.

La finale, sur les agrumes, apporte de la tension et permet de clôturer cette dégustation sur une impression désaltérante.

Associations Mets & Vins : .