

FICHE DE DÉGUSTATION "L6F63"

Mise en ligne le : 01/12/2022

Date de dégustation : 24/11/2022

Informations produit :

Année de récolte : 2015

Qualité : Brut sans année

Flacon : 150 CL

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 54.00 %

Pinot Noir (en %) : 19.00 %

Pinot Meunier (en %) : 27.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 30.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.60

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 4.10

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.20

pH : 3.10

Sucre (en g/l) : 8.70

So₂ libre (en mg/l) : 10.00

So₂ total (en mg/l) : 66.00

Acide malique (en g/l) : 0.00

Commentaire de dégustation :

Couleur : ;

Nez : Le nez s'ouvre sur des arômes pâtisseries, de grillé et de miel frais.

En bouche : On retrouve cet univers du grillé. Les notes de moka et de torréfaction sont à la fois très intenses et d'une grande subtilité. Il y a un. La rondeur des fruits compotés, légèrement grillés et la fraîcheur du citron confit apportent un bel équilibre entre gourmandise et fraîcheur.

Associations Mets & Vins : ;