

FICHE DE DÉGUSTATION "L5F87"

Mise en ligne le : 27/09/2020

Date de dégustation : 26/08/2021

Informations produit :

Année de récolte : 2018

Qualité : BSA

Flacon : 75 cl

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 36.00 %

Pinot Noir (en %) : 6.00 %

Pinot Meunier (en %) : 58.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 45.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.25

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 3.90

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.19

pH : 3.10

Sucre (en g/l) : 10.65

So₂ libre (en mg/l) : 12.00

So₂ total (en mg/l) : 55.00

Acide malique (en g/l) : 0.10

Commentaire de dégustation :

Couleur : Belle robe jaune à reflet vert.

Nez : L'effervescence par ses bulles énergiques nous laisse découvrir à la fois de la finesse et beaucoup de fraîcheur. Un mariage soyeux entre l'orange et le pralin est très séduisant. Jeunesse et début de maturité ont trouvé un bel équilibre.

En bouche : Nous nous laissons transporter par une gourmandise qui enveloppe le palais. Cette cuvée est dynamique et joyeuse. L'attaque fraîche se poursuit par une palette fruitée bien fondue allant du fruit exotique aux agrumes. Le zeste de citron signe la finale persistante

Associations Mets & Vins : Beau vin d'apéritif et de tous les instants.

