

FICHE DE DÉGUSTATION "L5E19"

Mise en ligne le : 30/06/2017

Date de dégustation : 03/06/2019

Informations produit :

Année de récolte : 2013

Qualité : Brut Millésimé

Flacon : 75 cl

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 50.00 %

Pinot Noir (en %) : 41.00 %

Pinot Meunier (en %) : 9.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 0.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.55

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 4.45

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.25

pH : 3.08

Sucre (en g/l) : 9.45

So₂ libre (en mg/l) : 10.00

So₂ total (en mg/l) : 69.00

Acide malique (en g/l) : 0.00

Commentaire de dégustation :

Couleur : Jaune tendre.

Nez : Cette belle cuvée dévoile en avant première des sensations légères de brioche chaude. Nous découvrons ensuite des notes de citronnées avec des senteurs chlorophylliennes et mentholées.

En bouche : Le profil sur des notes florales est très aérien. La brioche est également bien fondue dans cet espace végétal délicat. La structure est à la fois dense et pointue. L'harmonie gustative règne avec une finale qui s'exprime dans un environnement d'agrumes avec une tension remarquable conférant une belle longueur.

Associations Mets & Vins : .