

# FICHE DE DÉGUSTATION "L5F31"

Mise en ligne le : 01/07/2016

Date de dégustation : 20/05/2019

## Informations produit :

Année de récolte : 2014

Qualité : Millésimé Symphonie

Flacon : 75 cl

## Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 61.00 %

Pinot Noir (en %) : 31.00 %

Pinot Meunier (en %) : 8.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 0.00 %

## Analyse :

Alcool (en %) : 12.30

Acidité Totale (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 4.55

Acidité Volatile (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 0.22

pH : 3.06

Sucre (en g/l) : 9.40

So<sub>2</sub> libre (en mg/l) : 8.00

So<sub>2</sub> total (en mg/l) : 61.00

Acide malique (en g/l) : 0.10

## Commentaire de dégustation :

**Couleur** : Jaune pâle

**Nez** : L'univers mentholé dans lequel le dégustateur est accueilli, offre la fraîcheur d'un jeune millésime de caractère. Des notes épicées de pin de Vosges commence à lui donner de la complexité.

**En bouche** : Le relief de la bouche se situe dans les hauteurs. Si les notes d'agrumes sont bien présentes, une empreinte encore fermentaire se déploie avec des senteurs de brioche . L'ensemble est cohérent, sous une trame ample et savoureuse il se construit avec noblesse. La finale est dynamique avec une jolie longueur sur la menthe.

Associations Mets & Vins : .