

FICHE DE DÉGUSTATION "L5F33"

Mise en ligne le : 18/06/2018

Date de dégustation : 26/08/2021

Informations produit :

Année de récolte : 2015

Qualité : Brut symphonie millésimé

Flacon : 75 cl

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 60.00 %

Pinot Noir (en %) : 20.00 %

Pinot Meunier (en %) : 20.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 0.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.40

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 4.04

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.19

pH : 3.13

Sucre (en g/l) : 10.22

So₂ libre (en mg/l) : 10.00

So₂ total (en mg/l) : 62.00

Acide malique (en g/l) : 0.00

Commentaire de dégustation :

Couleur : .

Nez : Avec élégance le nez s'ouvre sur un monde praliné avec des notes toastées et torrifiées.

En bouche : L'attaque se révèle franche et d'une belle ampleur. Un mariage talentueux se dessine entre fruits jaunes et agrumes de façon harmonieuse. Des saveurs grillées se déploient ce qui donne un belle complexité avant la finale suave.

Associations Mets & Vins : Volaille ou petits gibiers à plume.