

FICHE DE DÉGUSTATION "L5F15"

Mise en ligne le : 06/05/2019

Date de dégustation : 06/05/2019

Informations produit :

Année de récolte : 2016

Qualité : Brut Symphonie

Flacon : 75 cl symphonie

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 60.00 %

Pinot Noir (en %) : 25.00 %

Pinot Meunier (en %) : 15.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 30.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.40

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 4.60

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.15

pH : 3.00

Sucre (en g/l) : 10.60

So₂ libre (en mg/l) : 10.00

So₂ total (en mg/l) : 60.00

Acide malique (en g/l) : 0.00

Commentaire de dégustation :

Couleur : Robe jaune pâle avec de jolis reflets brillants

Nez : Le nez se révèle avec discrétion sur de légères notes de brioche chaude. Des arômes mentholés arrivent au fil du temps accompagnant des nuances citronnées.

En bouche : La bouche explosive est pleine de jeunesse. La présence des agrumes amplifie la texture charnue portée par des notes chlorophylliennes. Des saveurs anisées permettent d'offrir un légèreté à cet ensemble impétueux tout en donnant de la densité.

Associations Mets & Vins : Pourquoi pas une truite aux amandes?

