

FICHE DE DÉGUSTATION "L5F07"

Mise en ligne le : 08/12/2020

Date de dégustation : 11/05/2021

Informations produit :

Année de récolte : 2017

Qualité : BSA

Flacon : 75 cl Symphonie

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 27.00 %

Pinot Noir (en %) : 31.00 %

Pinot Meunier (en %) : 42.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 37.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.25

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 4.40

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.16

pH : 3.05

Sucre (en g/l) : 11.00

So₂ libre (en mg/l) : 12.00

So₂ total (en mg/l) : 60.00

Acide malique (en g/l) : 0.10

Commentaire de dégustation :

Couleur : Robe or clair

Nez : Le nez est bien droit et joliment fruité avec un voile légèrement grillé.

En bouche : L'attaque tonique en bouche est pleine de fraîcheur. Elle trouve son expression sur des notes citronnées. Au fil de la dégustation, une enveloppe crémeuse vient apporter de la profondeur et forme un équilibre dans la texture. La finale laisse le dégustateur dans un beau cadre fruité et gourmand.

Associations Mets & Vins : .

