

# FICHE DE DÉGUSTATION "L5F59"

Mise en ligne le : 26/02/2021

Date de dégustation : 17/09/2020

## Informations produit :

Année de récolte : 2018

Qualité : Brut symphonie

Flacon : 75 cl Symphonie

## Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 60.00 %

Pinot Noir (en %) : 23.00 %

Pinot Meunier (en %) : 17.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 0.00 %

## Analyse :

Alcool (en %) : 12.51

Acidité Totale (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 3.85

Acidité Volatile (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 0.15

pH : 3.12

Sucre (en g/l) : 8.55

So<sub>2</sub> libre (en mg/l) : 10.00

So<sub>2</sub> total (en mg/l) : 54.00

Acide malique (en g/l) : 0.10

## Commentaire de dégustation :

**Couleur** : .

**Nez** : Nez élégant, délicatement grillé présentant à la fois des notes de pain toasté, de tabac et d'amande grillée. Le fruit, également présent sur des notes gourmandes de poire confite, est réhaussé par du praliné. Pour finir, la douceur des épices apporte richesse et générosité.

**En bouche** : L'attaque est tendue, le milieu de bouche plutôt rond et la finale sur les agrumes confits. Le grillé est élégant autour du pain toasté et du tabac. Les épices douces apportent de la profondeur et de la longueur aromatique.

**Associations Mets & Vins** : .

