

FICHE DE DÉGUSTATION "L5F25"

Mise en ligne le : 13/11/2020

Date de dégustation : 12/11/2020

Informations produit :

Année de récolte : 2016

Qualité : BSA

Flacon : 75 cl

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 33.00 %

Pinot Noir (en %) : 27.00 %

Pinot Meunier (en %) : 40.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 25.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.35

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 4.25

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.15

pH : 3.07

Sucre (en g/l) : 9.60

So₂ libre (en mg/l) : 13.00

So₂ total (en mg/l) : 60.00

Acide malique (en g/l) : 0.00

Commentaire de dégustation :

Couleur : .

Nez : Le nez présente une belle complexité aromatique. Des notes poivrées, et mentholées enveloppent le fruité de la pêche avec une tonalité légèrement grillée.

En bouche : Beaucoup de fraîcheur et de gourmandise se distinguent en attaque. Au fur et à mesure de la dégustation, le fruité prend de l'ampleur avec une domination de l'abricot et de la pêche. La finale quant à elle se profile plus incisive avec des nuances très citronnées.

Associations Mets & Vins : .

