

# FICHE DE DÉGUSTATION "L5F85"

Mise en ligne le : 11/02/2019

Date de dégustation : 26/08/2021

## Informations produit :

Année de récolte : 2017

Qualité : Brut sans année

Flacon : 75 cl

## Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 36.00 %

Pinot Noir (en %) : 15.00 %

Pinot Meunier (en %) : 49.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 51.50 %

## Analyse :

Alcool (en %) : 12.25

Acidité Totale (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 4.05

Acidité Volatile (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 0.19

pH : 3.13

Sucre (en g/l) : 9.40

So<sub>2</sub> libre (en mg/l) : 9.00

So<sub>2</sub> total (en mg/l) : 59.00

Acide malique (en g/l) : 0.00

## Commentaire de dégustation :

**Couleur** : Jaune à reflets or tendre

**Nez** : Le nez est enveloppé par des notes fumées et animales

**En bouche** : L'attaque en bouche est souple avec une certaine fraîcheur située sur des caractères végétaux. Au fur et à mesure de la dégustation de légères notes de fruits mûrs et compotés se profilent sur le palais. La finale est vive et tonique.

**Associations Mets & Vins** : Champagne d'apéritif.