

FICHE DE DÉGUSTATION "L5F79"

Mise en ligne le : 24/11/2022

Date de dégustation : 13/10/2022

Informations produit :

Année de récolte : 2018

Qualité : Rosé Brut

Flacon : 75 cl

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 37.00 %

Pinot Noir (en %) : 31.00 %

Pinot Meunier (en %) : 32.00 %

Pinot vinifié en vin rouge (en %) : 15.00 %

Vin de réserve (en %) : 21.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.16

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 3.80

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.16

pH : 3.15

Sucre (en g/l) : 8.50

So₂ libre (en mg/l) : 7.00

So₂ total (en mg/l) : 40.00

Acide malique (en g/l) : 0.00

Commentaire de dégustation :

Couleur : Robe rose avec des reflets framboise

Nez : Belle intensité aromatique. Le nez est concentré sur le fruit avec des notes de fraise des bois et de groseille.

En bouche : La bouche est en finesse portée sur le fruit. On trouve des notes de fruit rouge, de fraise et de framboise fraîche. Il y a un bel équilibre entre fraîcheur et structure. En finale, on trouve des notes de caramel au beurre salé qui apportent gourmandise et complexité au vin.

Associations Mets & Vins : .

