

FICHE DE DÉGUSTATION "L5F89"

Mise en ligne le : 04/03/2021

Date de dégustation : 02/03/2021

Informations produit :

Année de récolte : 2018

Qualité : Rosé

Flacon : 75 cl Bl

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 37.00 %

Pinot Noir (en %) : 31.00 %

Pinot Meunier (en %) : 32.00 %

Pinot vinifié en vin rouge (en %) : 16.00 %

Vin de réserve (en %) : 21.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.25

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 3.95

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.18

pH : 3.15

Sucre (en g/l) : 9.11

So₂ libre (en mg/l) : 11.00

So₂ total (en mg/l) : 50.00

Acide malique (en g/l) : 0.25

Commentaire de dégustation :

Couleur : Robe Rose avec des reflets framboise

Nez : Le nez associe des accents friands et tendres de fruits rouges: fraises et cerises

En bouche : La bouche est à la fois gourmande et salivante du fait de sa fraîcheur. Des notes réglissées apportent du caractère sans exubérance. Une longueur acidulée termine la dégustation dans un style tonique.

Associations Mets & Vins : .