

FICHE DE DÉGUSTATION "L5G80"

Mise en ligne le : 15/05/2022

Date de dégustation : 08/03/2022

Informations produit :

Année de récolte : 2019

Qualité : Brut Rosé

Flacon : 75 cl Verte

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 31.00 %

Pinot Noir (en %) : 17.00 %

Pinot Meunier (en %) : 52.00 %

Pinot vinifié en vin rouge (en %) : 13.60 %

Vin de réserve (en %) : 43.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.40

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 3.60

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.14

pH : 3.15

Sucre (en g/l) : 10.50

So₂ libre (en mg/l) : 10.00

So₂ total (en mg/l) : 55.00

Acide malique (en g/l) : 0.00

Commentaire de dégustation :

Couleur : .

Nez : L'attaque sur la fraise écrasée se poursuit sur un éventail de fruits rouges à la fois frais et compotés. La gourmandise du fruité est agrémentée par de subtiles petites notes mentholées et un caractère épicé un peu plus affirmé.

En bouche : L'attaque est souple mais puissante. La structure est fruitée et équilibrée. Ce vin gourmand propose une belle complexité autour du fruit aux différentes étapes de sa maturité.

Associations Mets & Vins : .

