

FICHE DE DÉGUSTATION "L5006"

Mise en ligne le : 27/06/2014

Date de dégustation : 30/06/2015

Informations produit :

Année de récolte : 2013

Qualité : RATAFIA

Flacon : 70 cl

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 0.00 %

Pinot Noir (en %) : 22.00 %

Pinot Meunier (en %) : 78.00 %

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

Vin de réserve (en %) : 0.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 18.50

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 3.55

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.00

pH : 3.44

Sucre (en g/l) : 126.00

So₂ libre (en mg/l) : 0.00

So₂ total (en mg/l) : 20.00

Acide malique (en g/l) : 0.00

Commentaire de dégustation :

Couleur : Couleur ambrée.

Nez : C'est avec une certaine intensité que le nez s'ouvre sur le raisin sec, l'écorce d'orange, la figue, la datte et la pâte d'amande.

En bouche : Ce ratafia est obtenu par mutage du moût avec de l'alcool à 96°. La bouche séduit par une générosité qui n'écrase pas le palais. La première attaque est effectivement assez fondue. L'équilibre richesse, fraîcheur et alcool est atteint. Les saveurs se concentrent sur les fruits secs et le agrumes confits légèrement enrobés par une onctuosité alcoolique. La finale tend sur la sève de pin et le pruneau .

Associations Mets & Vins : Température idéale de service entre 8° et 10°C.