

FICHE DE DÉGUSTATION "L5E47"

Mise en ligne le : 30/06/2015

Date de dégustation : 11/05/2016

Informations produit :

Année de récolte : 2013

Qualité : Rosé BI

Flacon : 75 cl

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 40.00 %

Pinot Noir (en %) : 21.50 %

Pinot Meunier (en %) : 38.50 %

Pinot vinifié en vin rouge (en %) : 11.00 %

Vin de réserve (en %) : 42.00 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.30

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 4.15

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.22

pH : 3.08

Sucre (en g/l) : 10.00

So₂ libre (en mg/l) : 10.00

So₂ total (en mg/l) : 60.00

Acide malique (en g/l) : 0.10

Commentaire de dégustation :

Couleur : Belle robe à la nuance de pétale de rose avec des reflets intenses couleur framboise.

Nez : Ce joli nez d'abord discret déploie rapidement au cours de l'aération des notes amyliques et lactées de petits fruits rouges qui comme la couleur fait référence à la framboise.

En bouche : La bouche est ample avec un beau fruité velouté. En deuxième attaque, elle nous révèle la présence une touche subtile d'amande grillée. La finale gourmande fait ressortir la fraîcheur tout en préservant une sensation vive et acidulée.

Associations Mets & Vins : Idéale avec un dessert pas très sucré aux fruits rouges ou aux agrumes.