

# FICHE DE DÉGUSTATION "L5E96"

Mise en ligne le : 09/02/2017

Date de dégustation : 03/07/2017

## Informations produit :

Année de récolte : 2012

Qualité : Brut sans année

Flacon : 75 cl

## Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 36.50 %

Pinot Noir (en %) : 11.00 %

Pinot Meunier (en %) : 52.50 %

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

Vin de réserve (en %) : 40.00 %

## Analyse :

Alcool (en %) : 12.25

Acidité Totale (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 4.33

Acidité Volatile (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 0.22

pH : 3.06

Sucre (en g/l) : 10.80

So<sub>2</sub> libre (en mg/l) : 12.00

So<sub>2</sub> total (en mg/l) : 60.00

Acide malique (en g/l) : 0.00

## Commentaire de dégustation :

**Couleur :** Robe limpide avec de jolis reflets dorés

**Nez :** Le nez présente une fraîcheur éclatante basée sur une intensité de fruits tels que l'abricot ainsi que les fruits exotiques. L'ensemble est enveloppé de notes délicatement mentholées.

**En bouche :** L'expression de la bouche est en complète synergie avec les caractéristiques olfactives. Cette cuvée lumineuse possède une densité gourmande de la pâtisserie avec une finale bien équilibrée sur la fraîcheur de l'ananas.

**Associations Mets & Vins :** Beau champagne d'apéritif.