

## Consultation de la fiche qualité

Code lot:	L1730B1
Qualité:	Blanc de Blancs 2013 Nogent Cernay
Dosage:	Brut
Composition:	Année 2013 : 50% Année 2011 : 50%  Chardonnay : 100%  Cuvée : 90% Taille : 10%
Date de tirage:	du 10/06/2014 au 13/06/2014
Date de dégorgement:	du 24/07/2017 au 24/07/2017
Matières sèches:	Bouchons: AMORIM TCE  Muselets: Sparflex coop bleu
Analyse:	Alcool : 12.20 %vol Acidité totale : 4,30 g/l H2SO4 pH : 3.08 Acidité volatile : 0.18 g/l H2SO4 Sucres : 10,85 g/l SO2 total : 73 mg/l
Commentaires de dégustation:	Sous sa robe or pâle, ce beau blanc de blancs présente un joli train de bulles brillantes. Il vous offrira au nez un bouquet de fleurs blanches et discrètes pour mieux vous surprendre en bouche avec une attaque vive et franche finissant sur une belle rondeur.