

Consultation de la fiche qualité

Code lot:	I1646b1
Qualité:	Cuvée Paris 2014
Dosage:	brut
Composition:	Année 2014 : 27% Année 2013 : 13% Année 2012 : 60% Chardonnay : 100% Cuvée : 100% Sélection parcelle Vinification et élevage en foudre
Date de tirage:	du 05/03/2015 au 05/03/2015
Date de dégorgement:	du 14/11/2016 au 14/11/2016
Matières sèches:	Bouchons: Oller Cuvée Foudre K16 Muselets: Sparflex coop Foudres
Analyse:	Alcool : 12.35 %vol Acidité totale : 4,65 g/l H2SO4 pH : 3,04 Acidité volatile : 0.23 g/l H2SO4 SO2 total : 67 mg/l Sucres : 5,85 g/l
Commentaires de dégustation:	Sa robe jaune or vous invite à découvrir la complexité aromatique de ce blanc de blancs au nez frais dévoilant des notes vanillées. Sa belle amplitude gustative délivre ses secrets d'arômes gourmands qui laissent place à une jolie fraîcheur en finale. Une cuvée qui peut se laisser oublier dans la cave...