

# FICHE DE DÉGUSTATION "L5F43"

Mise en ligne le : 27/08/2021

Date de dégustation : 26/08/2021

## Informations produit :

Année de récolte : 2015

Qualité : Rosé

Flacon : 75 cl

## Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 42.00 %

Pinot Noir (en %) : 26.00 %

Pinot Meunier (en %) : 32.00 %

Pinot vinifié en vin rouge (en %) : 12.65 %

Vin de réserve (en %) : 30.00 %

## Analyse :

Alcool (en %) : 12.50

Acidité Totale (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 4.00

Acidité Volatile (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) : 0.20

pH : 3.16

Sucre (en g/l) : 9.30

So<sub>2</sub> libre (en mg/l) : 9.00

So<sub>2</sub> total (en mg/l) : 50.00

Acide malique (en g/l) : 0.00

## Commentaire de dégustation :

**Couleur** : Teinte rose saumonée

**Nez** : Le nez chaleureux s'exprime sur les petits fruits rouges confits et sur la fraise compotée avec une pointe épicée.

**En bouche** : La bouche est toute en gourmandise, elle est franche et fraîche. Sur la longueur elle se révèle réglissée ce qui lui donne de la personnalité avec beaucoup d'ampleur. La finale pamplemousse apporte beaucoup de fraîcheur à l'ensemble.

**Associations Mets & Vins** : Compagnon intéressant d'un dessert peu sucré à la framboise

