



FICHE DE DEGUSTATION CUVÉE PRESTIGE

COMPOSITION DE LA CUVÉE

CHARDONNAY : 60%

PINOT NOIR : 30%

PINOT MEUNIER : 10%

ANALYSE

ALCOOL : 12,2%

ACIDITÉ TOTALE : 4,7 en g H₂SO₄/l

ACIDITÉ VOLATILE : 0,27 en g H₂SO₄/l

PH : 3,08

SUCRE : 11 g/l

SO₂ LIBRE : 9 mg/l

SO₂ TOTAL : 68 mg/l

ACIDE MALIQUE : 0,2 g/l

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

COULEUR : la robe est d'un jaune pâle avec des reflets or.

NEZ : Le monde olfactif est très fruité (agrumes, fruits exotiques, fruits blancs). Des notes anisées, mentholées et vanillées se profilent tout en finesse avec une enveloppe grillée ce qui donne de la personnalité à cette belle cuvée.

EN BOUCHE : Le Chardonnay s'exprime également avec persistance en bouche. Très tonique et vivifiante les saveurs harmonieuses donnent une structure affirmée qui présagent d'un vin d'un grande longévité. Le profil subtilement grillé sur les notes toastées est le témoin d'un passage avec raffinement vers un nouveau stade de maturité.