



FICHE DE DEGUSTATION CUVÉE BRUT TRADITION

COMPOSITION DE LA CUVÉE

CHARDONNAY : 48,5%

PINOT NOIR : 7%

PINOT MEUNIER : 44,5%

ELABORÉ À PARTIR DE 11% DE VINS DE RÉSERVE

ANALYSE

ALCOOL : 12,25%

ACIDITÉ TOTALE : 4,1 en g H₂SO₄/l

ACIDITÉ VOLATILE : 0,25 en g H₂SO₄/l

PH : 3,08

SUCRE : 8,4 g/l

SO₂ LIBRE : 9 mg/l

SO₂ TOTAL : 55 mg/l

ACIDE MALIQUE : 0,1 g/l

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

COULEUR : Robe jaune claire étincelante.

NEZ : Au nez, le dégustateur peut commencer à discerner un début de complexité intéressante avec des notes légères de café, moka, fève de cacao, tout ceci mêlé à des arômes pralinés et crémeux.

EN BOUCHE : La bouche est ample avec une belle densité sur les fruits blancs: pêche, poire et sur la noisette fraîche. La finale s'appuie sur la pamplemousse qui confère à l'ensemble du caractère en lui donnant l'assurance d'un bel avenir.