



Informations Cuvée :

Récolte : 2022

Flacon : 75 cl

Composition de la Cuvée :

100 % Chardonnay

L'apanage Blancs

Analyse :

Alcool : 12.56 %

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 3.54

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.10

pH : 3.09

Sucre (en g/l) : 5,5

So₂ libre (en mg/l) : 6

So₂ total (en mg/l) : 52

Acide malique (en g/l) : 0.20

Commentaire de dégustation :

Couleur : Robe or pâle, parsemée de délicats reflets verts.

Nez : Les arômes de brioche chaude, de biscuit à la vanille et de pain au lait dominant. Après aération, des tonalités plus fraîches d'agrumes et de poire juteuse qui trouvent leur place au coeur de ce bouquet empreint de jeunesse. Enfin, de surprenantes notes de fruits à l'eau-de-vie se mêlent aux délicieuses fragrances pâtisseries, évoquant alors le baba-au-rhum et la poire pochée.

En Bouche : Le profil complexe et gourmand avec ses délicates nuances briochées, se retrouve en bouche. La mousse est fine, apportant crémosité, onctuosité et texture dès l'attaque.

Associations Mets & Vins : Fish & Chips, Soufflé au fromage, Saint-Jacques à la crème.

