



## Informations Cuvée :

**Récolte :** 2021

**Flacon :** 75 cl

## Composition de la Cuvée :

32 % Chardonnay

20 % Pinot Noir

48 % Pinot Meunier

0 % Pinot vinifié en vin rouge

57 % Vin de réserve

## La Cuvée 1629

## Analyse :

**Alcool :** 12.62 %

**Acidité Totale (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) :** 3.9

**Acidité Volatile (en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) :** 0.1

**pH :** 3.00

**Sucre (en g/l) :** 5,5

**So<sub>2</sub> libre (en mg/l) :** 4

**So<sub>2</sub> total (en mg/l) :** 41

**Acide malique (en g/l) :** 0.00

## Commentaire de dégustation :

**Couleur :** Une robe d'un or jaune paille, soutenu et brillant, accompagné de quelques reflets gris. La bulle est fine, le train dynamique et régulier.

**Nez :** Il est généreux et gourmand, porté par un univers pâtissier (biscuit vanillé, crème au beurre). Le nez s'affirme tout au long de la dégustation, évoluant vers des notes torréfiées..

**En Bouche :** Cette cuvée offre une belle fraîcheur soutenue par une trame florale et relevée par une finale torréfiée, en harmonie avec le nez. Des notes d'agrumes s'entremêlent.

**Associations Mets & Vins :** Cake à la courgette, rillettes de maquereaux. Asperges et oeuf croustillant au comté. Quasi de veau rôti au thym. Crème brûlée aux agrumes.

