



Informations Cuvée :

Récolte : 2022

Flacon : 75 cl symphonie

Composition de la Cuvée :

57 % Chardonnay

20 % Pinot Noir

23 % Pinot Meunier

0 % Vin de Réserve

Le Fil d'Ariane

Analyse :

Alcool : 12.64 %

Acidité Totale (en g H₂SO₄/l) : 3,05

Acidité Volatile (en g H₂SO₄/l) : 0.1

pH : 3.09

Sucre (en g/l) : 5,5

So₂ libre (en mg/l) : 8

So₂ total (en mg/l) : 53

Acide malique (en g/l) : 0.10

Commentaire de dégustation :

Couleur : Or Lumineux avec une présence de reflets argentés.

Nez : Une fraîcheur particulièrement séduisante avec des arômes complexes d'épices douces accompagnés par quelques fragrances mentholées. Les nuances de pâtisseries chaudes et de fruits blancs se mêlent délicatement à ces notes aromatiques.

En Bouche : La contribution du Pinot Noir apporte de la structure à cette cuvée qui exprime aussitôt sa puissance. Les arômes de fruits blancs, tels que la poire ou la pêche blanche apportent également finesse et fraîcheur. Des saveurs acidulées d'écorces d'agrumes englobent subtilement le palais.

Associations Mets & Vins : Croque Monsieur, Wok de volaille sauce soja, Saint-Jacques, ...

