

# Cuvée Sir <sup>magnum</sup>

## Fiche technique

*Edition de 2022*

### Informations produit :

*Qualité : Blanc de Blancs 2016*

*Dosage : Extra Brut*

### Composition de la cuvée :

2016 : 38 %

2015 : 37 %

2014 : 25 %

Chardonnay : 100 %

Cuvée : 100 %

Sélection parcellaire

Vinification et élevage en foudre

### Analyse :

Alcool (en %) : 12.45

Acidité Totale (en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> g/l) : 4,30

Acidité Volatile (en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> g/l) : 0.21

pH : 3.11

Sucres (en g/l) : 5.70

So<sub>2</sub> total (en mg/l) : 70

### Commentaires de dégustation :

*Sa robe jaune or vous invite à découvrir la complexité aromatique de ce blanc de blancs au nez frais dévoilant des notes vanillées. Sa belle amplitude gustative délivre ses secrets d'arômes gourmands qui laissent place à une jolie fraîcheur en finale. Une cuvée qui peut se laisser oublier dans la cave...*

