

# Rosé Brut

## Fiche technique

*Edition de 2022*

### Informations produit :

*Année de récolte : 2012*

*Qualité : Brut Rosé*

### Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 34 %

Pinot noir (en %) : 14.00 %

Pinot Meunier (en %) : 52.00 %

Pinot vinifié en vin rouge (en %) : 11.00 %

Vin de réserve (en %) : 37 %



### Analyse :

Alcool (en %) : 12.20

Acidité Totale (en H2S04 g/l) : 4.35

Acidité Volatile (en H2S04 g/l) : 0.22

pH : 3.13

Sucres (en g/l) : 9.20

So2 libre (en mg/l) : 10

So2 totale (en mg/l) : 58.00

Acide malique (en g/l) : 0.00

### Commentaire de dégustation :

*Couleur : Rosé Saumoné*

*Nez : Le nez se distingue par un caractère de fruit à l'eau de vie avec des nuances délicates grillées. Ensuite des notes amyliques de belle intensité se marient avec la groseille et la rose poivrée.*

*En bouche : Beaucoup de volume en attaque de bouche se développer avec des saveurs de petites fraise écrasées sur un lit caramélisé. La finale a un relief velouté paremé de pics acidulés*

*Associations Mets & Vins : Le Mojicolada*