

Millésime

Fiche technique

Edition de 2022

Informations produit :

Qualité : Blanc de Blancs Millésime 2011

Dosage : Brut

Composition de la cuvée :

2011 : 100 %

Chardonnay (en %) : 100 %

Cuvée (en %) : 100 %

Analyse :

Alcool (en %) : 12.20

Acidité Totale (en H₂SO₄ g/l) : 3.95

Acidité Volatile (en H₂SO₄ g/l) : 0.18

pH : 3.09

Sucres (en g/l) : 10.90

So₂ total (en mg/l) : 63

Commentaires de dégustation :

Son nez à la fois floral et fruité, rehaussé au palais par une belle amplitude en bouche et un caractère vineux en fait un millésime atypique.

Associations Mets & Vins : *Les Gambas crème de jeunes pousses d'épinards, bouillon des têtes à l'asiatique.*

