CHAMPAGNE GASMAR

Qualité : Brut sans année

Composition de la cuvée : «innommée»
Chardonnay : 35 %
Pinot Noir : 15 %
Meunier : 50 %
Vin de réserve : 27 %

Analyse :
Alcool : 12.3 %
Acidité Totale (en g H2SO4/l) : 4
Acidité Volatile (en g H2SO4/l) : 0.23
pH : 3.18
Sucre (en g/l) : 10
So2 libre (en mg/l) : 12
So2 total (en mg/l) : 50

Commentaire de dégustation :

Couleur : Robe jaune claire.

Nez : Le nez offre une légère note grillée avec des épices douces. Une certaine complexité s'ouvre sur les fleurs tisanières et les fruits jaunes.

En bouche : Fraîcheur et maturité forment un bel équilibre dans le palais. L'abricot frais accompagne le grillé subtil des amandes sur des saveurs légèrement miellées. La finale souple est séduisante et gourmande.

© CHAMPAGNE GASMAR 2016

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommez avec modération.