

# CERTIFICAT D'ANALYSES

CUVÉE ANALYSÉE LE : 17/10/2017  
CODE PRODUIT : LR1050  
CERTIFICAT N° : 11695/21

---



CUVÉE RÉSERVE | BLANQUETTE DE LIMOUX | EFFERVESCENT 2016

---

## RÉSUMÉ ANALYSES :

**Polyphénols** : 15.4 mg/l

**Alcool - Kcal** : 13.13° - 79 Kcal / verre de 10 cl

**Sulfites** : 77 mg/l (SO2 total)

**Pesticides - LMR** : 0% Pesticides

## DÉGUSTATION :

Sémillante parure d'un doré clair au cordon de mousse régulier. À l'olfaction, il libère des parfums de fleurs d'acacia et de sureau, des senteurs d'agrumes mêlés à des notes de pomme et de pêche, de calcaire broyé et de levure de boulanger. En bouche, il se montre convivial avec sa texture gouleyante aux saveurs finement ciselées de pomme et de poire, de pâte d'amandes, de verveine et de notes minérales dans un final de bonne longueur.



## Mes sincères félicitations !

0% de Pesticides, pour cette cuvée après les analyses pratiquées en laboratoire. Cette cuvée est donc conforme au cahier des charges de Vins et Santé, visant l'excellence et la transparence auprès des consommateurs.

Adrien Tréchet