

FICHE DE DÉGUSTATION VIN BLANC

● INTRODUCTION

- | | | | |
|----------------|---------------------------------------|-----------------------|----------------------|
| ○ Nom du vin : | <i>Giro²</i> | Date de dégustation : | <i>Juillet 2021</i> |
| ○ Producteur : | <i>Giro Ribot</i> | Appellation : | |
| ○ Labels : | | Distinctions : | <i>Argent + 9.71</i> |
| ○ Anecdote : | <i>Giro x Giro = Giro²</i> | | |

● TERROIR

- | | | | |
|-----------------|-------------------------|------------|------------------|
| ○ Sous-région : | <i>Côtes du Laverna</i> | Parcelle : | <i>Can Bas</i> |
| ○ Sols : | <i>Grès & Marne</i> | Cépages : | <i>Giro 100%</i> |
| ○ Millésime : | <i>2019</i> | Climat : | |

● ELABORATION

- | | | | |
|-------------------|--|---------------------------|---------------------------------|
| ○ Récolte : | <i>Manuelle, mi sept.</i> | Transport : | <i>Cageots 10 min</i> |
| ○ Egrappage : | <i>Oui</i> | Fouillage : | <i>Léger</i> |
| ○ Macération : | <i>Basse t°</i> | Pressurage : | |
| ○ Clarification : | | Fermentation alcoolique : | <i>max t° ↓</i> |
| ○ Elevage : | <i>1/3 chêne FR 4 mois
(Criança)</i> | Soutirage : | <i>Cachet de Cire s/ bouche</i> |

● EXAMEN VISUEL

- Couleur : Jaune à reflets verts - Jaune - Jaune citron - Jaune paille - Ambré - Or - Cuivré - Marron
- Robe : Incolore - Pâle - Légère - Claire - Moyenne - Soutenue - Foncée
- Limpidité : Clair - Limpide - Mat - Terne - Trouble - Flou - Voilé
- Eclat : Cristallin - Brillant - Éclatant - Mat - Terne - Éteint
- Disque : Maigre - Mince - Fin - Moyen - Épais
- Viscosité : Fluide - Moyenne - Dense - Épaisse - Abondante - Sirupeuse
- Bulles :
 - Volume : Très fines - Fines - Moyennes - Grosses - Très grosses
 - Vitesse : Très lentes - Lentes - Rapides - Exubérantes
 - Forme : Chapelets - Cheminée ; Rosaire - Couronne

● EXAMEN OLFACTIF

- Intensité : Faible - Discret - Aromatique - Développé - Expressif - Puissant
- Qualité aromatique : Rustique - Racé - Simple - Agréable - Distingué - Bouqueté - Fin - Subtil - Complexe



- Arômes (1. Primaires ; 2. Secondaires ; 3. Tertiaires)
 - Fruité : abricot, citron, coing, litchi, orange, pêche, poire, pomme, amande, noix, noisette, fruits exotiques, fruits cuits, fruits confits (1)
 - Floral : acacia, genêt, chèvrefeuille, rose, violette, fleurs blanches, camomille, tilleul, verveine, menthe
 - Végétal : herbe fraîche, paille, foin, buis, feuille de tabac, thé, humus
 - Minéral : pierre à fusil, ipode, silex
 - Epicé : cake, miel, rougat, cannelle, cardamome, poivre, girofle, thym, laurier (2)
 - Fermentaire : brioche, mie de pain, biscuit, levure, cire d'abeille, beurre, bonbon anglais (3)
 - Animal : cuir, fourrure, gibier, venaison, jus de viande, musc, faisandé, bouc
 - Empyreumatique : cacao, pain grillé, pain d'épices, tabac, café, caramel, torréfié, fumé
 - Boisé : balsa, pin, cèdre, résine, vanille, eucalyptus
 - Chimique : madérisé, rancio, pétrole, goudron, chlore, soufre, oeuf pourri, colle, carton, mouillé

● EXAMEN GUSTATIF

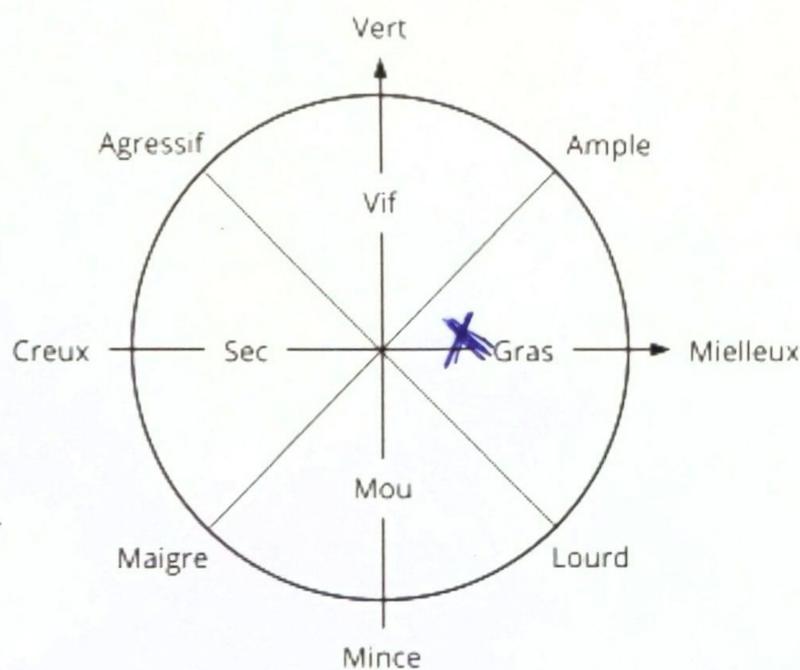
- Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- Intensité : Manque - Faible - Discrète - Bonne - Équilibrée - Expressif - Épanoui - Intense
- **Acidité** : Tenu - Mou - Vif - Vert
- **Moelleux** : Maigre - Sec - Gras - Mielleux
- Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue - Très longue - Persistante

● CONCLUSION

- Équilibre : Soutenu - Nerveux ; Doux - Lourd ; Plat - Creux ; Frais - Agressif
- Evolution : Fermé - Jeune - Épanoui - Passé

● CONSEIL

- Date limite : *Sans*
- Public / occasion : *jeunes apéro*
- Service
 - Température : *Haut frigo 9°*
 - Ouverture : *Sec*
 - Verre : *Verre ballon*
- Accord : *Poissons gras, casseroles, rissotas, pâtes dures*



● ACHAT

- Conditionnement : *75 cl [6]*
- Tarifs
 - Palette : *6.24* € (HT)
 - 3 caisses : *9.02* € (HT) *10.91* € (TTC)
 - Bouteille : *11.44* € (HT) *13.84* € (TTC)