

## FICHE DE DÉGUSTATION VIN BLANC

### ● INTRODUCTION

- Nom du vin : *Comanador Blanco*
  - Producteur : *Celler Pedrola*
  - Labels : *Naturel*
  - Anecdote : *Château Templier*
- Date de dégustation : *Juillet 2021*  
Appellation : *Tarragona*  
Distinctions :

### ● TERROIR

- Sous-région : *Riera d' Ebre*
  - Sols : *Sabloneux*
  - Millésime : *2020 (Criança)*
- Parcelle : *Basse*  
Cépages : *Mac 50, Mosc. 50*  
Climat : *Très humide*

### ● ELABORATION

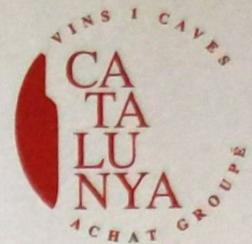
- Récolte : *Manuelle*
  - Egrappage :
  - Macération :
  - Clarification :
  - Elevage : *Amphore*
- Transport : *Cageots*  
Fouillage :  
Pressurage : *Mécanique*  
Fermentation alcoolique : *Inox* ~~Fer~~  
Soutirage :

### ● 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
  - 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, iode, silex
  - Epicé : cake, miel, nougat, cannelle, cardamome, poivre, girofle, thym, laurier
  - Fermentaire : brioche, mie de pain, biscuit, levure, cire d'abeille, beurre, bonbon anglais
  - 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 : 1 an
- Public / occasion : repas gastro
- Service
  - Température : haut frigo 9°
  - Ouverture : service immédiat
  - Verre : petit ballon
- Accord : coquillages, plats poissans, fromages crémeux

● ACHAT

- Conditionnement : 75cl 16
- Tarifs
  - Palette : 5.07 € (HT)
  - 3 caisses : 6.37 € (HT) 7.71 € (TTC)
  - Bouteille : 7.5.0 € (HT) 9.08 € (TTC)

