

## FICHE DE DÉGUSTATION VIN BLANC

### ● INTRODUCTION

- Nom du vin : *Eriçò*
- Producteur : *Vins de Taller*
- Labels : *Bio*
- Anecdote : *4000 btles*

Date de dégustation : *Juillet 2021*  
 Appellation : *Empordà*  
 Distinctions :

### ● TERROIR

- Sous-région : *Haut Empordà*
- Sols : *Sable, Argile, limon*
- Millésime : *2020*

Parcelle :  
 Cépages : *Gtxa 100*  
 Climat : *Pluvieux*

### ● ELABORATION

- Récolte : *Manuelle*
- Egrappage : *Oui*
- Macération : *48h*
- Clarification :
- Elevage : *- Jove*

Transport :  
 Foulage : *léger*  
 Pressurage : *Pneumatique*  
 Fermentation alcoolique : *max 16°*  
 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 - Brillant - 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) <sup>1</sup>

- Fruité : abricot, citron, coing, litchi, orange, pêche, poire, pomme, amande, noix, noisette, fruits exotiques, fruits cuits, fruits confits <sup>2</sup>
- 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 <sup>3</sup>
- 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

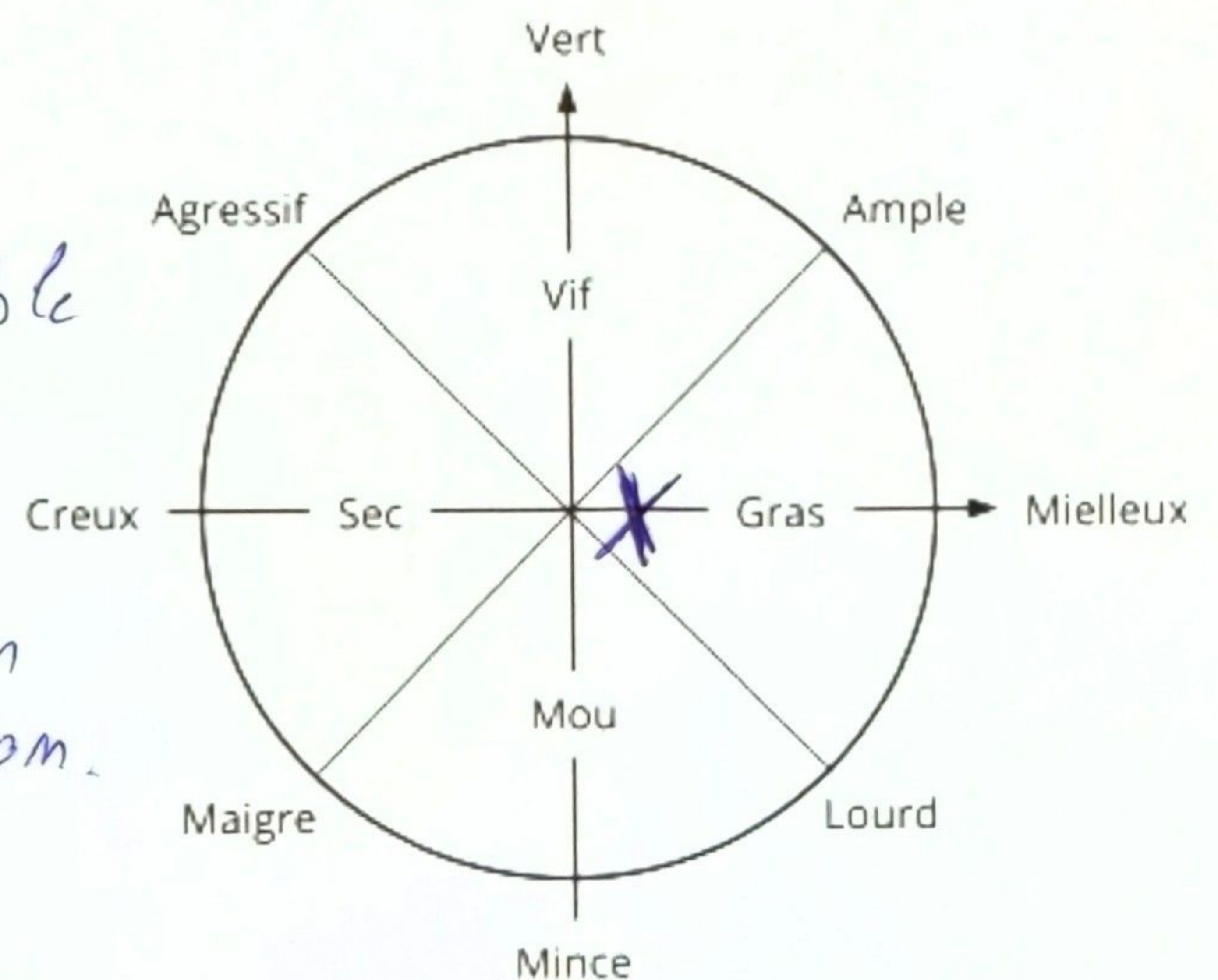
- Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- Intensité : Manque - Faible - Discrète - Bonne - Équilibrée - Expressif - Épanoui - Intense
- **Acidité** : Tenu - Mou - Vif - Vert
- **Moelleux** : Maigre - Sec - Gras - Mielleux
- Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue - Très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

● CONCLUSION

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

● CONSEIL

- Date limite : 1 an
- Public / occasion : Apéro, jeunes, table
- Service
  - Température : bas frigo 7°
  - Ouverture : laisser reposer
  - Verre : petits verres ballon
- Accord : tapas, riz, légumes & from.



● ACHAT

- Conditionnement : 75 cl 16
- Tarifs
  - Palette : 7.69 € (HT)
  - 3 caisses : 9.54 € (HT) 11.54 € (TTC)
  - Bouteille : 11.46 € (HT) 13.87 € (TTC)