

FICHE DE DÉGUSTATION

VIN BLANC *Rosé*

● INTRODUCTION

- Nom du vin : *Clos Vidal Rosat* Date de dégustation : *Avût 2021*
- Producteur : *Capita Vidal* Appellation : *Penedès*
- Labels : *ECO* Distinctions :
- Anecdote : *Couronne*

● TERROIR

- Sous-région : *Còtes Lavernè* Parcelle :
- Sols : *Arg. Calc.* Cépages : *Gtxa tint 40, Syr 35, Mels*
- Millésime : *2019* Climat :

● ELABORATION

- Récolte : *Manuelle* Transport :
- Egrappage :
- Macération : *3-4j froid* Foulage :
- Clarification :
- Elevage : *Jove* Pressurage : *55%*
- Fermentation alcoolique : *t° & Inox 5sem.*
- 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

105L saumon

● 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 *Baies rouges (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, iode, silex *(2)*
 - 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

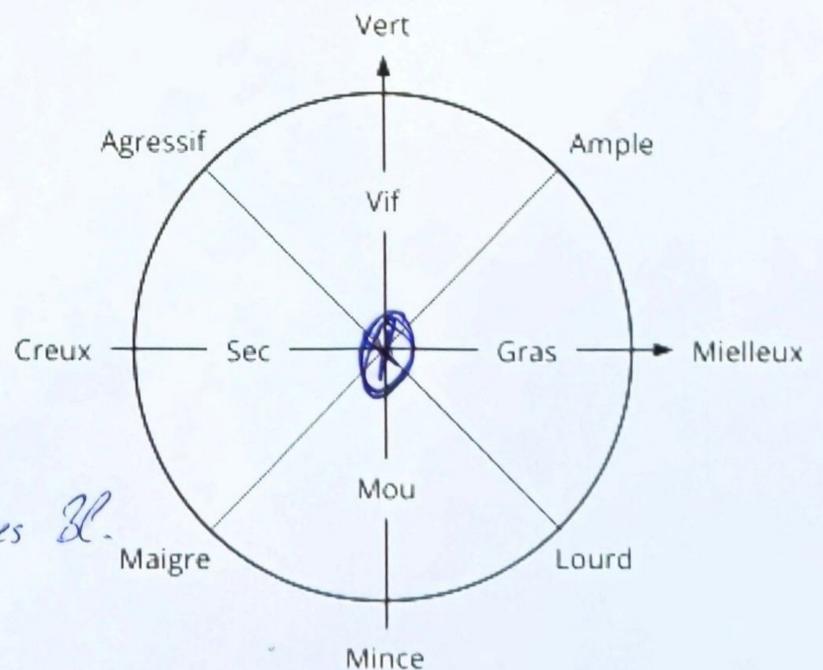
- Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- Intensité : Manque - Faible - Discrète - Bonne - Équilibrée - Expressif - Épanoui - Intense
- **Acidité** : Tenu - Mou - Vif - Vert
- **Moelleux** : Maigre - Sec - Gras - Mielleux
- Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue - Très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

● CONCLUSION

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

● CONSEIL

- Date limite : *2 ans Max!*
- Public / occasion : *jeunes apéro BBQ*
- Service
 - Température : *Bas frigo 7°*
 - Ouverture : *Glacière*
 - Verre : *Ballon classique*
- Accord : *Apéro, Riz, Pâtes, viandes & Sushis ?!*



● ACHAT

- Conditionnement : *16] 75 cl*
- Tarifs
 - Palette : *5.09* € (HT)
 - 3 caisses : *6.40* € (HT) *7.74* € (TTC)
 - Bouteille : *7.53* € (HT) *9.11* € (TTC)