



FICHE DE DÉGUSTATION VIN BLANC

● INTRODUCTION

- | | | | |
|----------------|------------|-----------------------|-----------|
| ○ Nom du vin : | Marc | Date de dégustation : | Avût 2021 |
| ○ Producteur : | Giro Ribot | Appellation : | Cava |
| ○ Labels : | | Distinctions : | Or 9.54 |
| ○ Anecdote : | Hommage | | |

● TERROIR

- | | | | |
|-----------------|----------------------|------------|-----------------------|
| ○ Sous-région : | Turons de Vilafranca | Parcelle : | Finca el Pont |
| ○ Sols : | Calcaires | Cépages : | VV Xa 65, Ma 30, Pa 5 |
| ○ Millésime : | 2017 | Climat : | Sec |

● ELABORATION

- | | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|-------------|
| ○ Récolte : | Manuelle | Transport : | Cagots 20kg |
| ○ Egrappage : | Cui | Fouillage : | |
| ○ Macération : | Cryc | Pressurage : | |
| ○ Clarification : | | Fermentation alcoolique : | Inox 12° |
| ○ Elevage : | 30m Gdc Res. | Soutirage : | ✓ Nature |

● 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 *2 figues*
- 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 : *3* 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

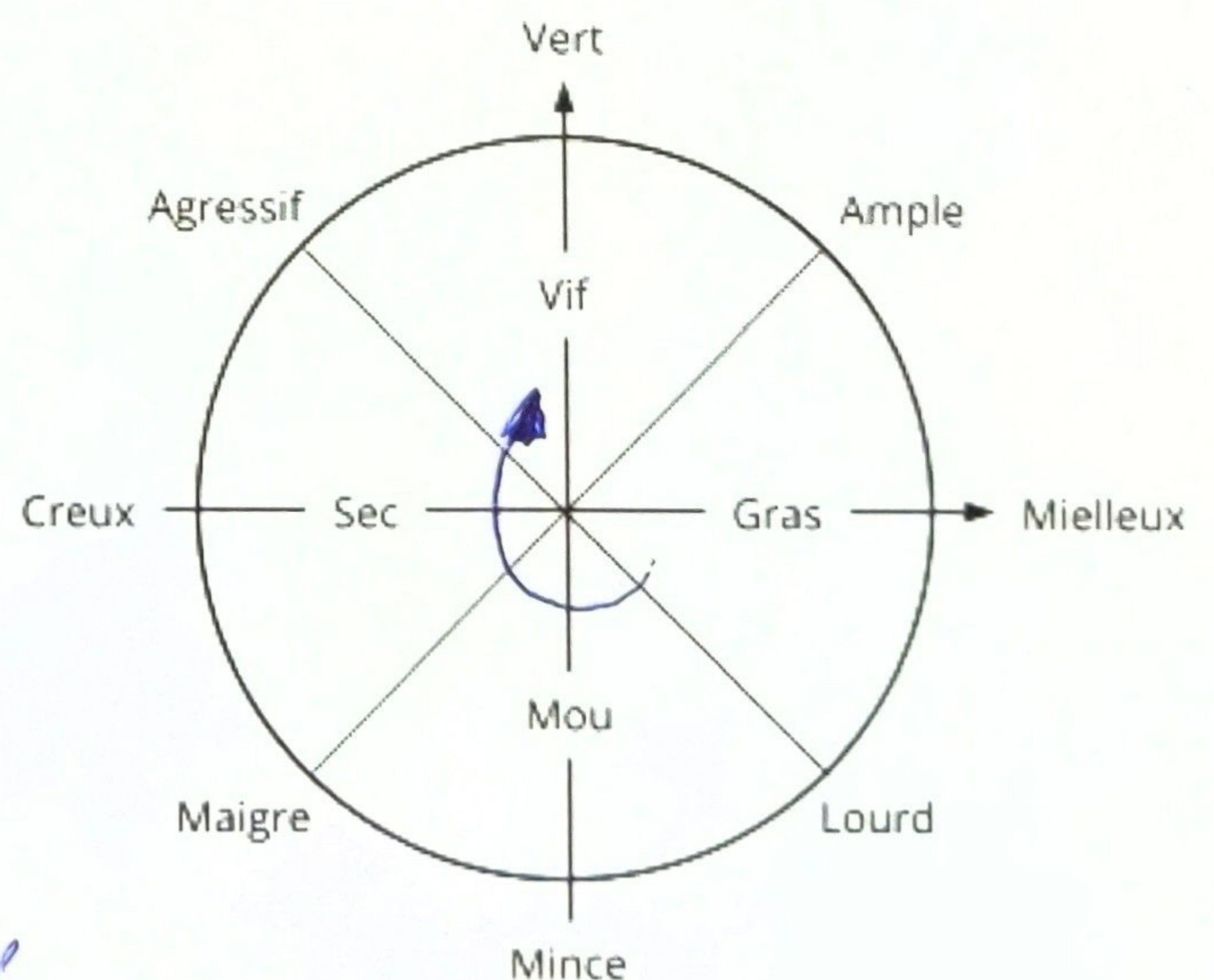
- Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- Intensité : Manque - Faible - Discrète - Bonne - Équilibrée - Expressif - Épanoui - Intense
- Acidité : Tenu - Mou - Vif - Vert
- Moelleux : Maigre - Sec - Gras - Mielleux
- Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue - Très longue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

CONCLUSION

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

CONSEIL

- Date limite : *2 ans*
- Public / occasion : *connaisseurs*
- Service
 - Température : *Bas frigo 7°*
 - Ouverture : *Air libre*
 - Verre : *Flûte ballon*
- Accord : *Sushis, Crustacés*



ACHAT

- Conditionnement : *16* 75 & 150cl
- Tarifs
 - Palette : *9.97* € (HT)
 - 3 caisses : *13.26* € (HT) *16.04* € (TTC)
 - Bouteille : *15.84* € (HT) *19.17* € (TTC)