

## FICHE DE DÉGUSTATION VIN BLANC

### ● INTRODUCTION

- Nom du vin : *Les Sorts Blanc*
- Producteur : *Celler Masraig*
- Labels :
- Anecdote : *Vieilles vignes*

Date de dégustation :

*Juillet 2021*

Appellation :

*Montsant*

Distinctions :

### ● TERROIR

- Sous-région :
- Sols : *Argile rouge*
- Millésime : *2019*

Parcelle :

Cépages :

*Grenache Blanche*

Climat :

*Très sec*

### ● ELABORATION

- Récolte : *Manuelle*
- Egrappage :
- Macération :
- Clarification :
- Elevage : *6 mois en tonneaux*

Transport :

*Cageots*

Fouillage :

Pressurage :

Fermentation alcoolique :

*futs neufs FR bâton*

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

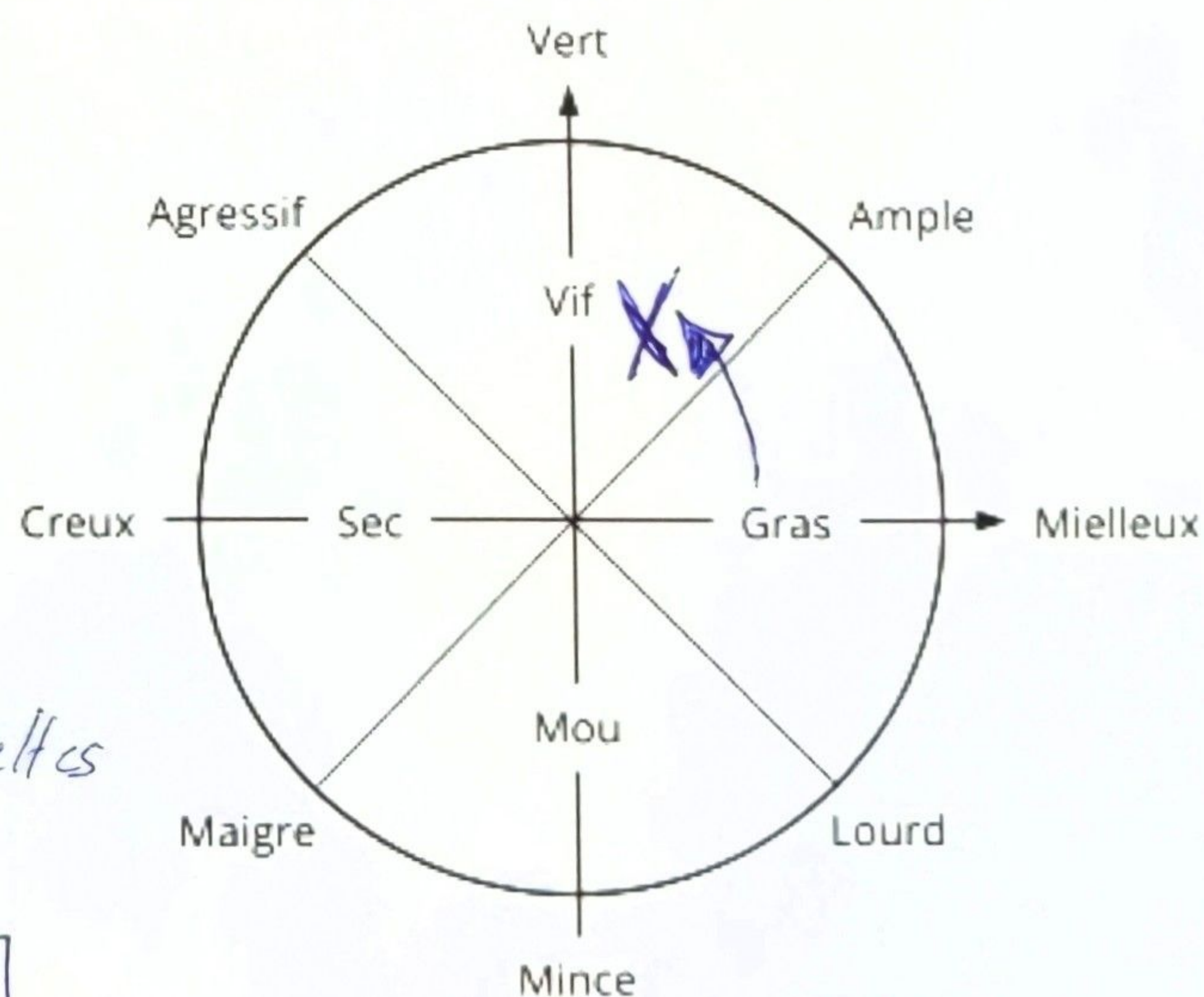
- Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- Intensité : Manque - Faible - Discrète - Bonne - Équilibrée - Expressif - Épanoui - Intense
- Acidité : Tenu - Mou - Vif - Vert
- Moelleux : Maigre - Sec - Gras - Mielleux
- Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue - Très longue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

● CONCLUSION

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

● CONSEIL

- Date limite : 4 ans
- Public / occasion : Connaisseurs
- Service
  - Température : HT frigo 9°
  - Ouverture : Seau gl.
  - Verre : Gd. verres
- Accord : poissons en sauce, cassolettes, coquillages, crustacés



● ACHAT

- Conditionnement : 75 & 150 cl 16
- Tarifs
  - Palette : 8.18 € (HT)
  - 3 caisses : 10.49 € (HT) 12.69 € (TTC)
  - Bouteille : 12.46 € (HT) 15.08 € (TTC)