

FICHE DE DÉGUSTATION VIN BLANC

● INTRODUCTION

- Nom du vin : *Coupage de Alicia* Date de dégustation : *Juillet 2021*
- Producteur : *Conde de Valicourt* Appellation : *CAVA*
- Labels : Distinctions : *Bronze, 87-92 pts*
- Anecdote : *Assemblage préféré d'Alicia*

● TERROIR

- Sous-région : *Haut Penedès* Parcelle : *Rives de l'Anoia*
- Sols : *Gr. Sch → Ard. Calc.* Cépages : *Xa. Ma. Pa 25 ans*
- Millésime : Climat : *Typique*

● ELABORATION

- Récolte : *Mécanique, précoce* Transport :
- Egrappage : Foulage :
- Macération : Pressurage : *Pneumatique*
- Clarification : Fermentation alcoolique : *10-14 j. t° ↓*
- Elevage : *+30 m. (Ris)* Soutirage : *BN, au dernier mnt.*

● 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

o 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

1

● EXAMEN GUSTATIF

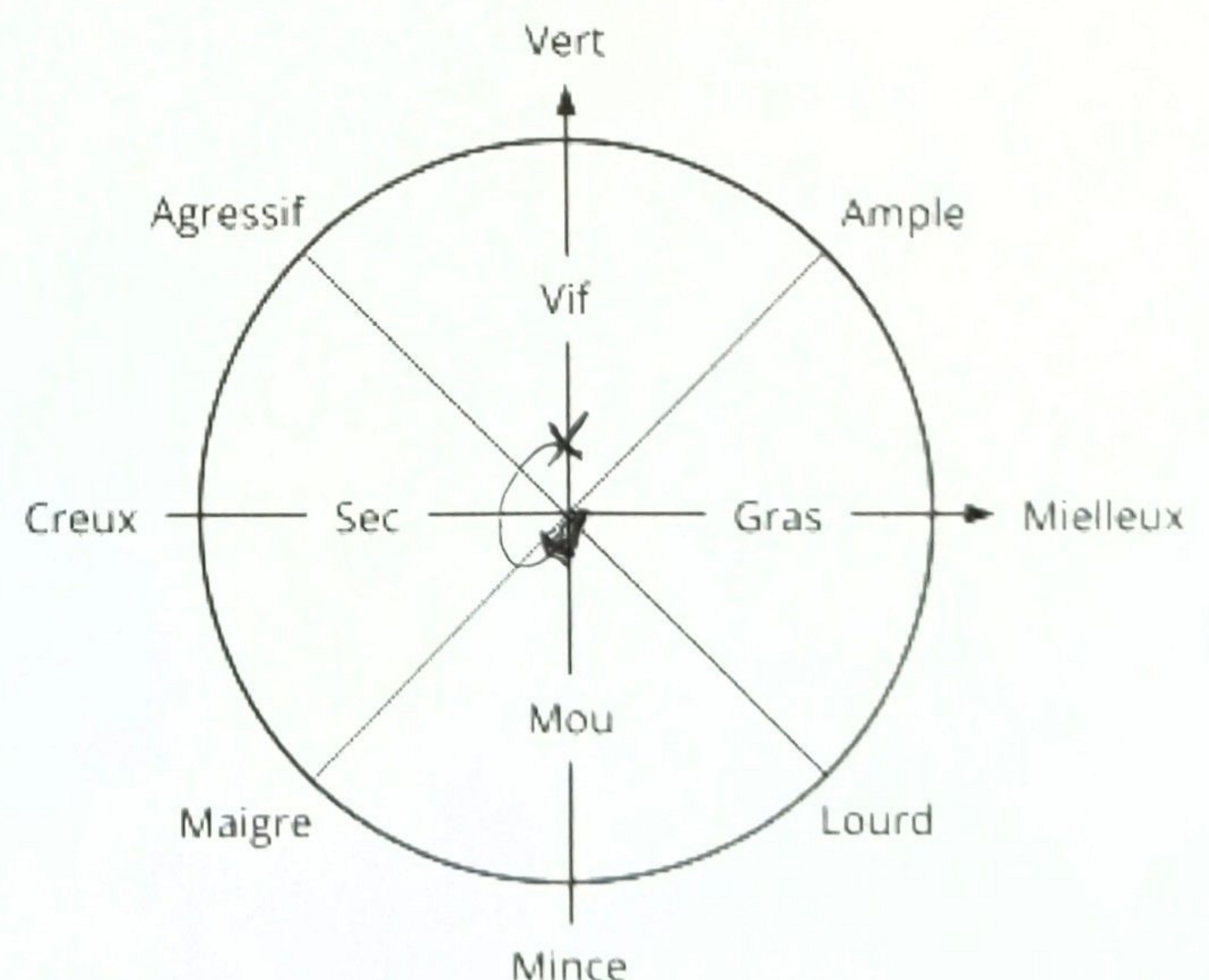
- o Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- o Intensité : Manque - Faible - Discrète - Bonne - Équilibrée - Expressif - Épanoui - Intense
- o **Acidité** : Tenu - Mou - Vif - Vert
- o **Moelleux** : Maigre - Sec - Gras - Mielleux
- o Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue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

● CONCLUSION

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

● CONSEIL

- o Date limite : 2 ans debout
- o Public / occasion : Apéro chic
- o Service : Connaisseurs
 - Température : 7° bas frigo
 - Ouverture : Glacière
 - Verre : Flûte ballon
- o Accord : Poissons, viandes bl. foie, fromages matures



● ACHAT

- o Conditionnement :
- o Tarifs

■ Palette :	7.87	€ (HT)		
■ 3 caisses :	10.07	€ (HT)	12.18	€ (TTC)
■ Bouteille :	12.07	€ (HT)	14.60	€ (TTC)