

FICHE DE DÉGUSTATION VIN BLANC

● INTRODUCTION

- | | | | |
|----------------|---------------------------|-----------------------|--------------------|
| ○ Nom du vin : | <i>Pas de Sucre</i> | Date de dégustation : | <i>Août 2021</i> |
| ○ Producteur : | <i>Conde de Valicourt</i> | Appellation : | <i>CAVA</i> |
| ○ Labels : | | Distinctions : | <i>Or + / a.16</i> |
| ○ Anecdote : | <i>< 0.5g sucre</i> | | |

● TERROIR

- | | | | |
|-----------------|-------------------------|------------|-------------------------------|
| ○ Sous-région : | <i>Rives de l'Anoia</i> | Parcelle : | <i>Les Turones</i> |
| ○ Sols : | <i>Argile Calcaires</i> | Cépages : | <i>Xa Ma Pa</i> |
| ○ Millésime : | <i>2016</i> | Climat : | <i>Chaud, Frais Sec 25ans</i> |

● ELABORATION

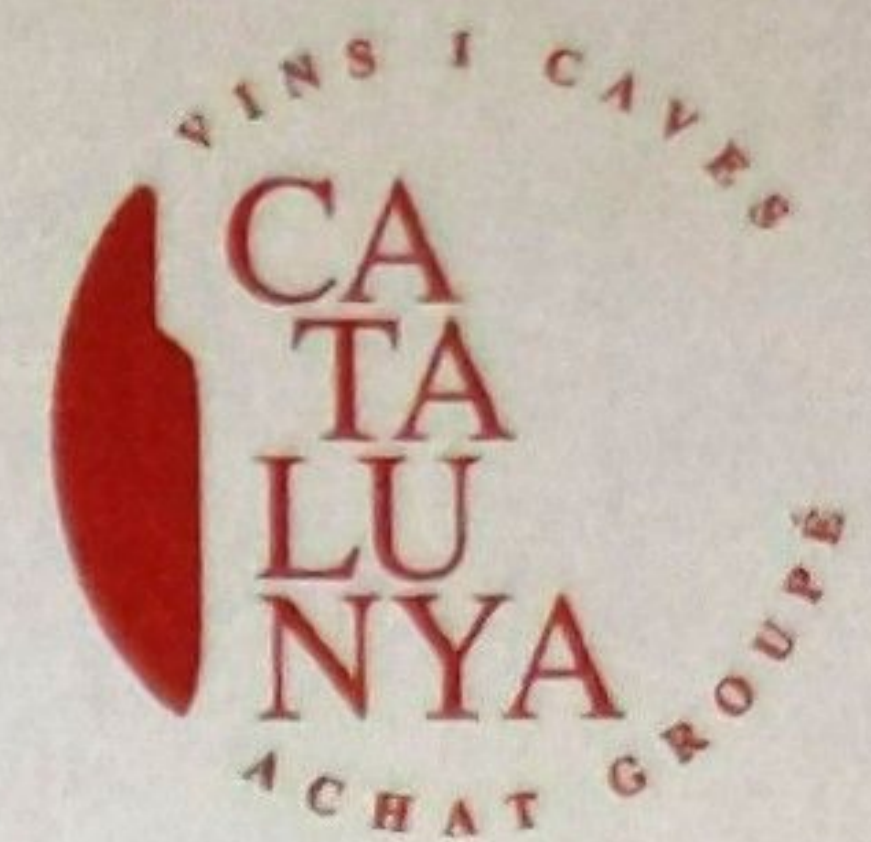
- | | | | |
|-------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|
| ○ Récolte : | <i>Manuelle</i> | Transport : | <i>Cageots</i> |
| ○ Egrappage : | | Fouillage : | |
| ○ Macération : | | Pressurage : | |
| ○ Clarification : | | Fermentation alcoolique : | <i>Inox f²</i> |
| ○ Elevage : | <i>48 mois (6de Res)</i> | Soutirage : | <i>X (Nature)</i> |

● 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 + réglisse
 - Chimique : maderisé, rancio, pétrole, goudron, chlore, soufre, oeuf pourri, colle, carton, mouillé

● EXAMEN GUSTATIF

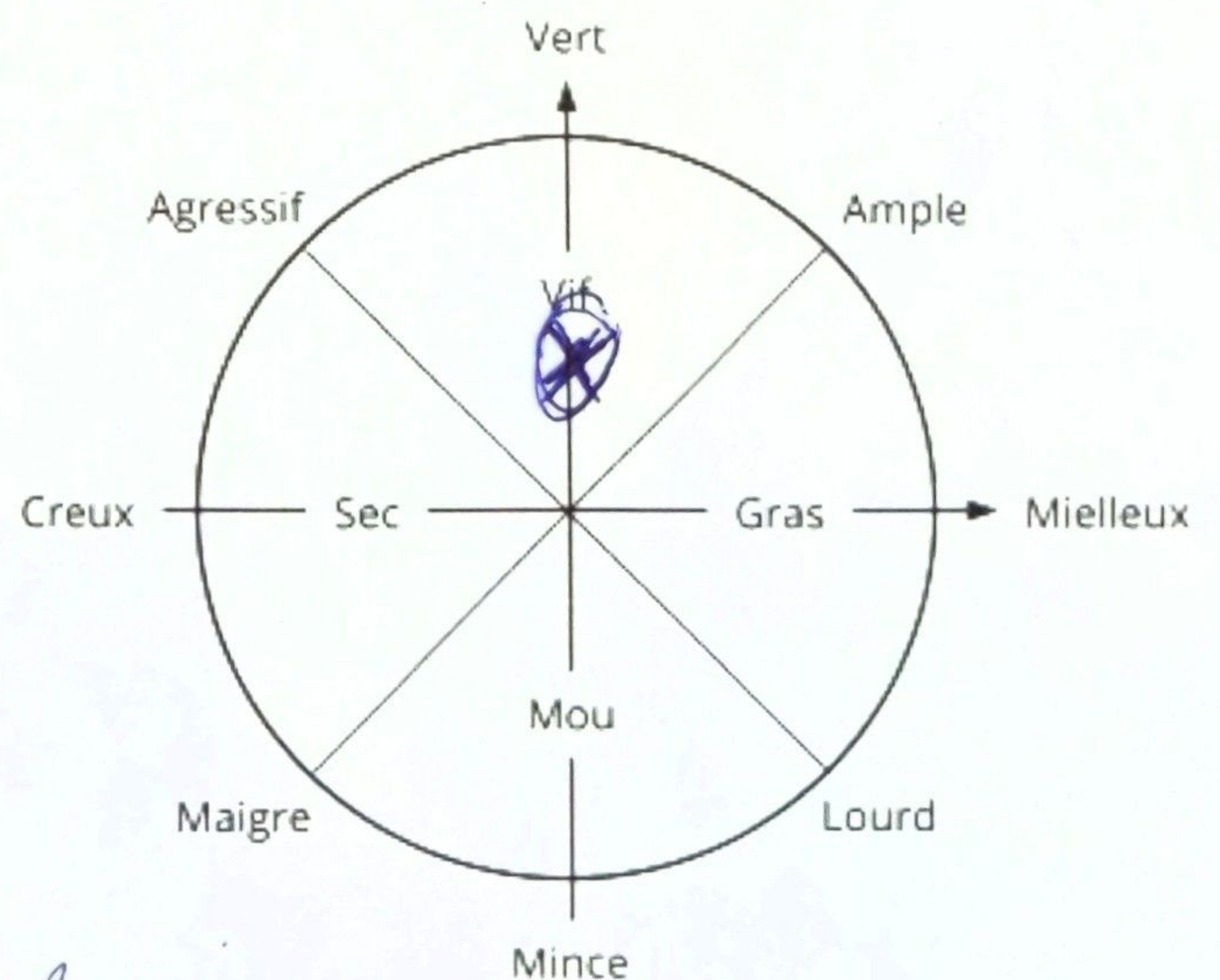
- Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- Intensité : Manque - Faible - Discrète - Bonne - Équilibrée - Expressif - Épanoui - Intense
- Acidité : Tenu - Mou - Vif - Vert
- Moelleux : Maigre - Sec - Gras - Mielleux
- Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue - Très longue - 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 : Glacière
 - Verre : Flutes ballon
- Accord : Apéro, Poissons, Sushis



● ACHAT

- Conditionnement : 16 75 & 150 cl
- Tarifs
 - Palette : 9.02 € (HT)
 - 3 caisses : 12.29 € (HT) 14.87 € (TTC)
 - Bouteille : 15.26 € (HT) 18.46 € (TTC)