



## FICHE DE DÉGUSTATION VIN BLANC

### ● INTRODUCTION

- |                |                        |                       |              |
|----------------|------------------------|-----------------------|--------------|
| ○ Nom du vin : | Gran Fuchs de Vidal    | Date de dégustation : | Août 2021    |
| ○ Producteur : | Capità Vidal           | Appellation :         | CAVA         |
| ○ Labels :     | ECC                    | Distinctions :        | Or, 97 Peñin |
| ○ Anecdote :   | Couronne, 3500 btlles. |                       |              |

### ● TERROIR

- |                 |                  |            |                            |
|-----------------|------------------|------------|----------------------------|
| ○ Sous-région : | Còtes du Lavernò | Parcelle : | El Pujolat ?               |
| ○ Sols :        | Grès & Marne     | Cépages :  | Xa 75%, Ma 15%, Pa 10 (vv) |
| ○ Millésime :   | 2017             | Climat :   | Sec                        |

### ● ELABORATION

- |                   |  |                           |                  |
|-------------------|--|---------------------------|------------------|
| ○ Récolte :       | Manuelle   | Transport :               | Cagots           |
| ○ Egrappage :     |  | Fouillage :               |                  |
| ○ Macération :    |  | Pressurage :              |                  |
| ○ Clarification : |  | Fermentation alcoolique : | Non tox          |
| ○ Elevage :       | 5m fût → 36m. btle<br>(6de Res) → Quid écousan vert ?! | Soutirage :               | x Nature, Manuel |

### ● 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

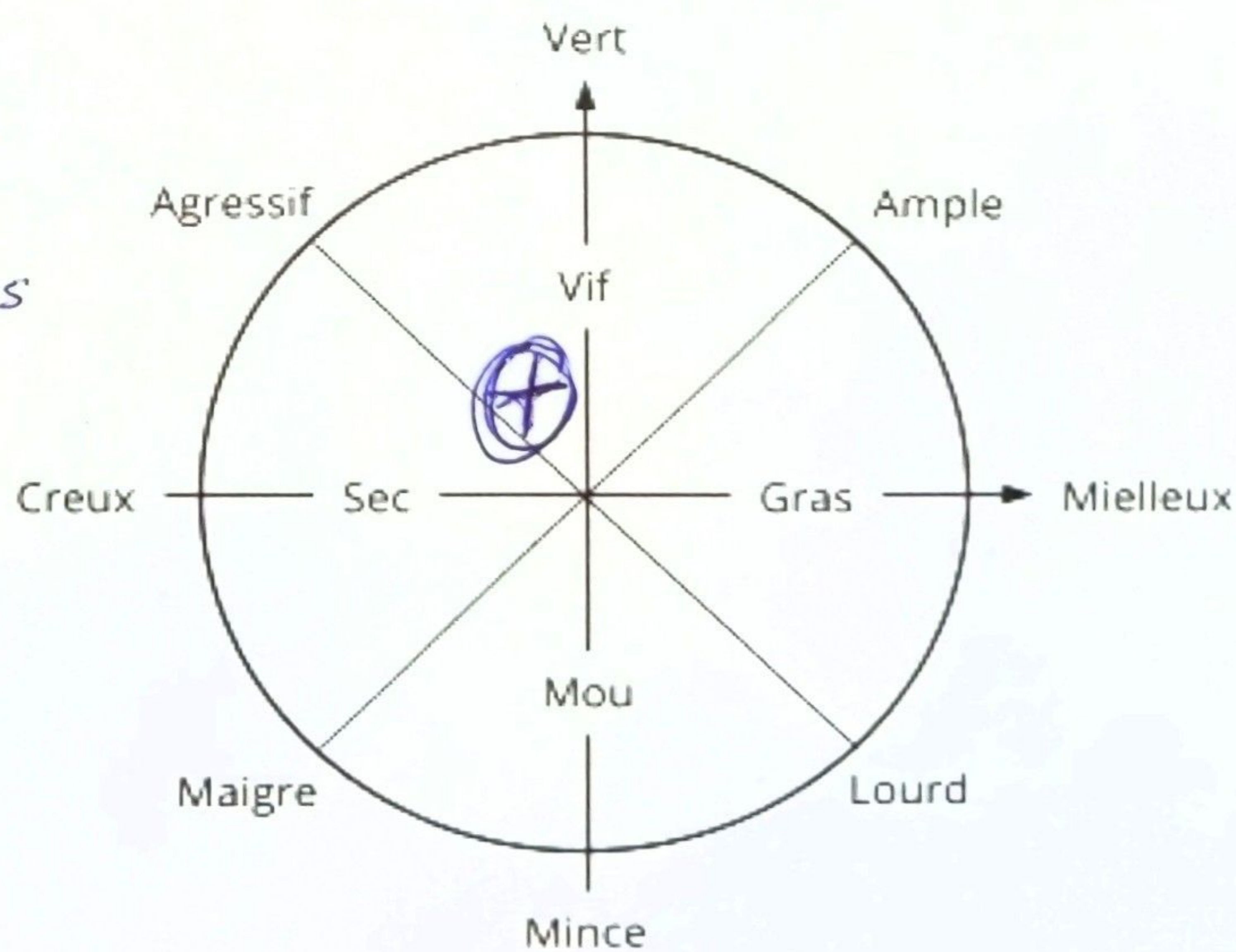
- Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- Intensité : Manque - Faible - Discrète - Bonne - Équilibrée - Expressif - Épanoui - Intense
- Acidité : Tenu - Mou - Vif - Vert
- Moelleux : Maigre - Sec - Gras - Mielleux
- Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue - Très longue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

● CONCLUSION

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

● CONSEIL

- Date limite : 6 mois
- Public / occasion : Amateur champagnes
- Service
  - Température : Bas Frige 7°
  - Ouverture : Glacière
  - Verre : Flûte ballon
- Accord : Apéritif, poissons grillés



● ACHAT

- Conditionnement : 16 75 cl
- Tarifs
  - Palette : 10.77 € (HT)
  - 3 caisses : 13.31 € (HT) 16.11 € (TTC)
  - Bouteille : 15.76 € (HT) 19.07 € (TTC)