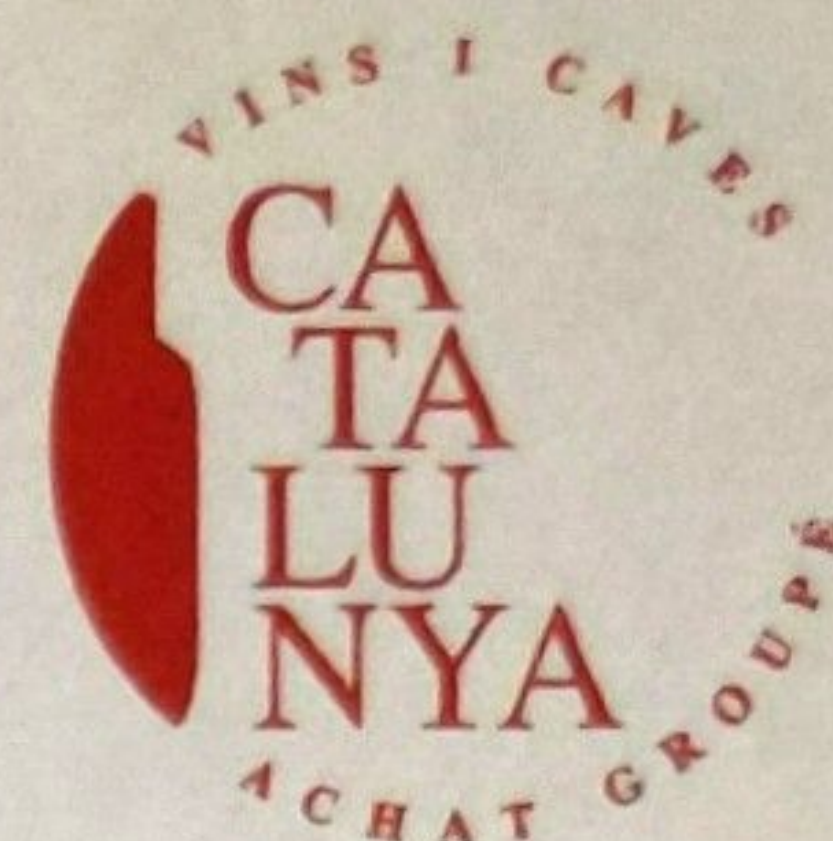




FICHE DE DÉGUSTATION VIN BLANC

● INTRODUCTION

- Nom du vin : *ONVA Xarel·lo*
- Producteur : *Ramon Canals*
- Labels : *ECC, VEG*
- Anecdote : *Teinte btle → lumière*
- Date de dégustation : *Août 2021*
- Appellation : *Penedès*
- Distinctions :

● TERROIR

- Sous-région : *M^{ts} Oridal*
- Sols : *Arg. Calc.*
- Millésime : *2020*
- Parcelle :
- Cépages : *Xa 90, Gew 10*
- Climat : *Très Sec*

● ELABORATION

- Récolte : *Manuelle*
- Egrappage :
- Macération : *Pri-ferm Froid*
- Clarification : *VG tale → VEG*
- Elevage : *→ Jave*
- Transport : *Cagots*
- Fouillage :
- Pressurage :
- Fermentation alcoolique :
- 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, faisan, 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

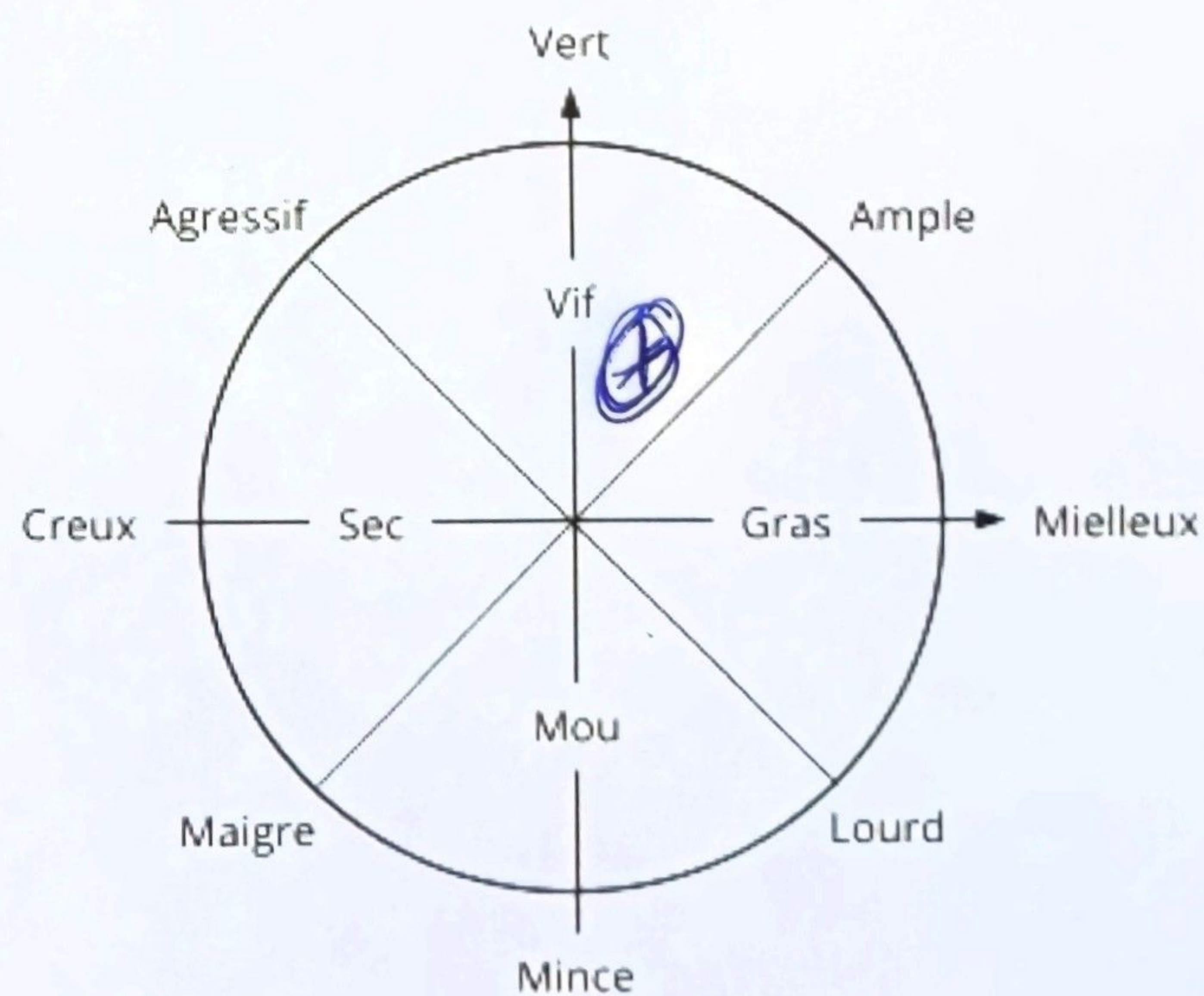
- Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- Intensité : Manque - Faible - Discrète - Bonne - Équilibrée - Expressif - Épanoui - Intense
- **Acidité** : Tenu - Mou - Vif - Vert
- **Moelleux** : Maigre - Sec - Gras - Mielleux
- Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue - Très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

● CONCLUSION

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

● CONSEIL

- Date limite : 1 an
- Public / occasion : Apéro Amis
- Service
 - Température : Haut frigo 9°
 - Ouverture : Glacière
 - Verre : Petit ballon
- Accord : Poissons, Crustacés



● ACHAT

- Conditionnement : 75 cl 16
- Tarifs

■ Palette :	6.44	€ (HT)		
■ 3 caisses :	8.51	€ (HT)	10.30	€ (TTC)
■ Bouteille :	10.25	€ (HT)	12.40	€ (TTC)