

## FICHE DE DÉGUSTATION

### VIN BLANC

#### ● INTRODUCTION

- Nom du vin : *Clos Vidal Blanc*      Date de dégustation : *Août 2021*
- Producteur : *Capità Vidal*      Appellation : *Penedès*
- Labels : *ECO*      Distinctions :
- Anecdote : *Couronne*

#### ● TERROIR

- Sous-région : *Côtes de Lavernò*      Parcelle : *Xa 75, Pa 10, Mo 10, Ma 5*
- Sols : *Argilo Calc.*      Cépages :
- Millésime : *2019*      Climat :

#### ● ELABORATION

- Récolte :
- Egrappage : *Oui*      Transport :
- Macération : *Pré-Perm.*      Foulage : *Oui*
- Clarification :
- Elevage : *- Jave*      Pressurage :
- Fermentation alcoolique : *↳ 4° max 5sem.*
- 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

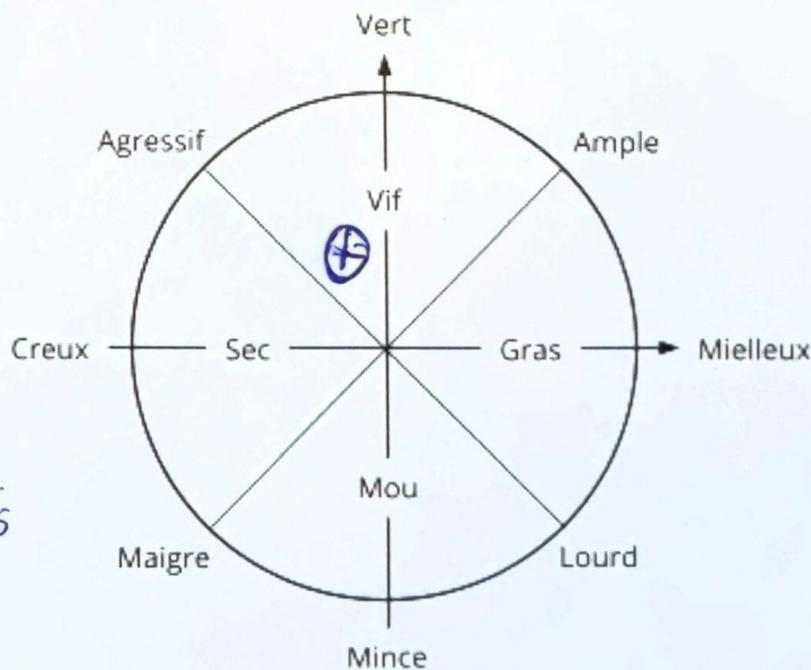
- Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- Intensité : Manque - Faible - Discrète - Bonne - Équilibrée - Expressif - Épanoui - Intense
- Acidité : Tênu - Mou - Vif - Vert
- Moelleux : Maigre - Sec - Gras - Mielleux
- Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue - Très longue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

● CONCLUSION

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

● CONSEIL

- Date limite : 2 ans
- Public / occasion : Apéro amis
- Service
  - Température : Haut frigo 9°
  - Ouverture : Glacière
  - Verre : ballon classique
- Accord : Poissons gras, Crustacés



● ACHAT

- Conditionnement : 75 cl [6]
- Tarifs
  - Palette : 5.09 € (HT)
  - 3 caisses : 6.28 € (HT) 7.60 € (TTC)
  - Bouteille : 7.53 € (HT) 9.11 € (TTC)