

FICHE DE DÉGUSTATION

VIN BLANC

• INTRODUCTION

- Nom du vin : *Cami de Sirga* Date de dégustation : *Juillet 2021*
- Producteur : *Celler Pedrola* Appellation :
- Labels : Distinctions :
- Anecdote : *Chemin de la remontée de l'Ebre*

• TERROIR

- Sous-région : *Bas Tarragona* Parcelle : *Pieds de l'Ebre*
- Sols : *Sabloneux* Cépages : *Ma - Sauv B.*
- Millésime : *2018* Climat : *Typique*

• ELABORATION

- Récolte : *Manuelle* Transport : *Cageots*
- Egrappage :
- Macération :
- Clarification :
- Elevage : *30 mois* Foulage :
- Pressurage : *Mécanique, à l'ancienne*
- Fermentation alcoolique : *5-6 jours X*
- Soutirage : *X BN*

• 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 ²
- 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

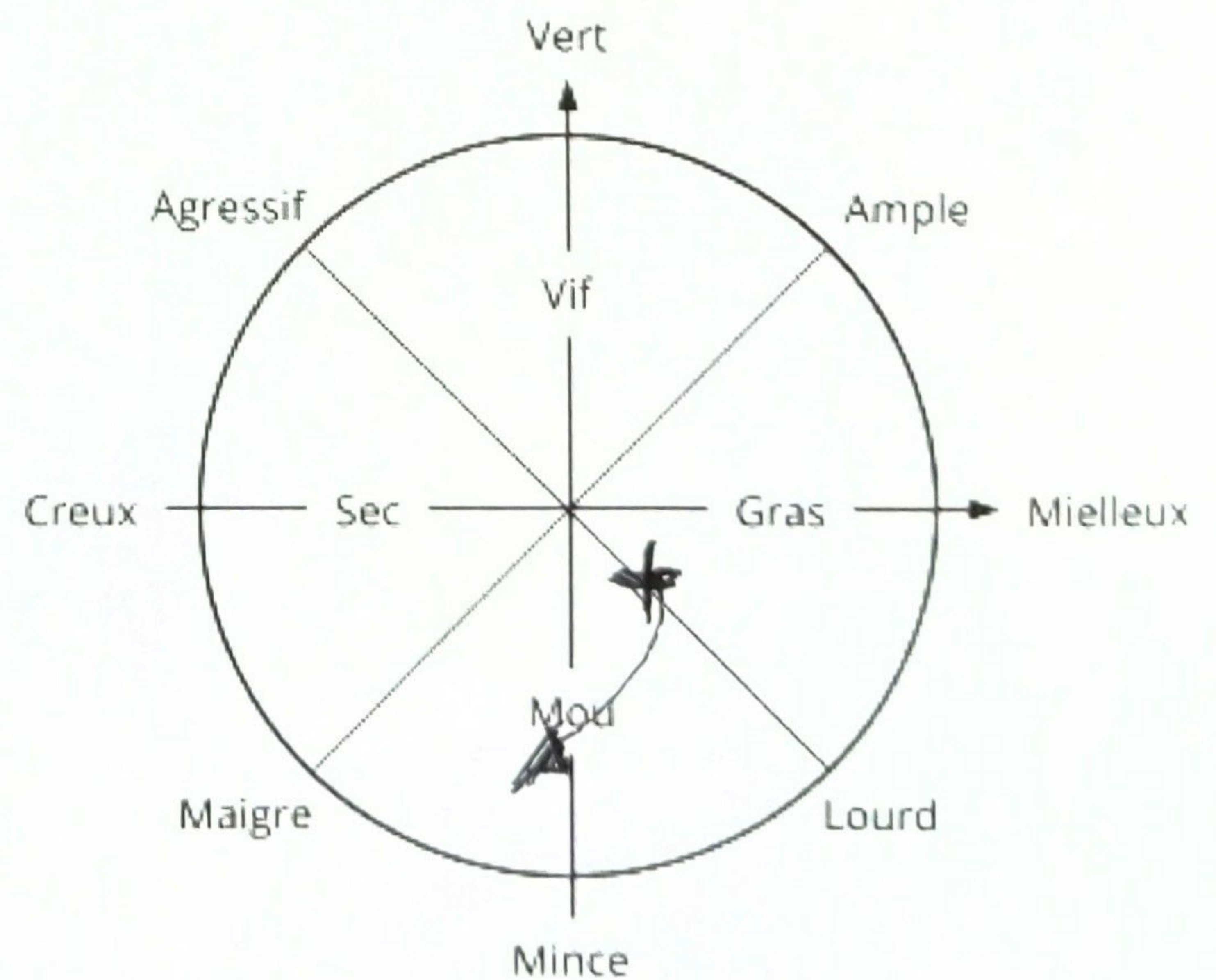
- o Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- o Intensité : Manque - Faible - Discrète - Bonne - Équilibrée - Expressif - Épanoui - Intense
- o **Acidité** : Tenu - Mou - Vif - Vert
- o **Moelleux** : Maigre - Sec - Gras - Mielleux
- o Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue - 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
- o Public / occasion : jeune, apéro
- o Service : crêpes
 - Température : 9° haut frigo
 - Ouverture : à table
 - Verre : godet
- o Accord : crêpes, desserts, foies g.



● ACHAT

- o Conditionnement : 75 cl [6]
- o Tarifs
 - Palette : 6.26 € (HT)
 - 3 caisses : 7.73 € (HT) 9.35 € (TTC)
 - Bouteille : 9.06 € (HT) 10.96 € (TTC)