



FICHE DE DÉGUSTATION

VIN BLANC

● INTRODUCTION

- Nom du vin : *UMa* Date de dégustation : *Juillet 2021*
- Producteur : *Giro Ribot* Appellation : *CAVA*
- Labels : Distinctions : *Bronze*
- Anecdote : *Grande Course*

● TERROIR

- Sous-région : *Hauts du Penedes* Parcelle : *Côtes du Lavernò*
- Sols : *Grès . Marne* Cépages : *40 Xa . 40 Ch . 20 Pin.N.*
- Millésime : *2015* Climat : *Très Sec* *v 25 ans*

● ELABORATION

- Récolte : *Manuelle août . sept* Transport : *Cageots*
- Egrappage : *Léger* Foulage :
- Macération : *à froid* Pressurage : *Pneumatique*
- Clarification :
- Elevage : *50 mois (G. Res)* Fermentation alcoolique : *12j. 1° ↓*
- Soutirage : *5g. (Brut)*

● 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, coing¹, 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 ²
- Végétal : herbe fraîche, paille, foin, buis, feuille de tabac, thé, humus
- Minéral : pierre à fusil, iode, silex
- Epicé : cake, miel, nougat, cannelle, cardamome, poivre³, 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

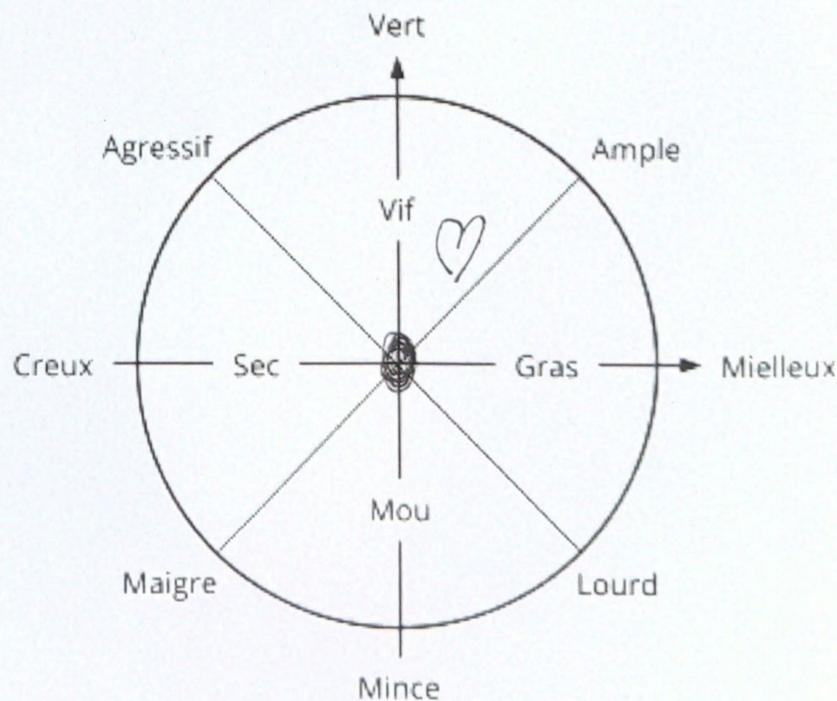
- o Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- o Intensité : Manque - Faible - Discrète - Bonne - Équilibrée - Expressif - Épanoui - Intense
- o **Acidité** : Tenu - Mou - Vif - Vert
- o **Moelleux** : Maigre - Sec - Gras - Mielleux
- o Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue - 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 : Connaisseurs, Apéro
- o Service
 - Température : 7° bas frigo
 - Ouverture : Glacière
 - Verre : Flûte ballon
- o Accord : Poissons gras & en sauce



● ACHAT

- o Conditionnement : 75 cl 16
- o Tarifs
 - Palette : 8.37 € (HT)
 - 3 caisses : 11.06 € (HT) 13.38 € (TTC)
 - Bouteille : 13.43 € (HT) 16.25 € (TTC)