



FICHE DE DÉGUSTATION VIN BLANC

● INTRODUCTION

- Nom du vin : *Ramon Canals Canals* Date de dégustation : *AOÛT 2021*
- Producteur : *Ramon Canals* Appellation : *CAVA*
- Labels : Distinctions : *O. 94*
- Anecdote : *Procedé sy tout btle , 5200 litres*

● TERROIR

- Sous-région : *Montagnes d'Ordal* Parcelle : *Sant Genis*
- Sols : *Marne, Dolomites, Calc.* Cépages : *Xa 50, Ma 35, Pa 15*
- Millésime : *2014* Climat : *Typique*

● ELABORATION

- Récolte : *Manuelle* Transport :
- Egrappage :
- Macération :
- Clarification :
- Elevage : *48 m. -> Gde Res* Foulage :
- Fermentation alcoolique : *max f°* Pressurage :
- Soutirage : *✓ Nature*

● 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 *Compote*
- 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

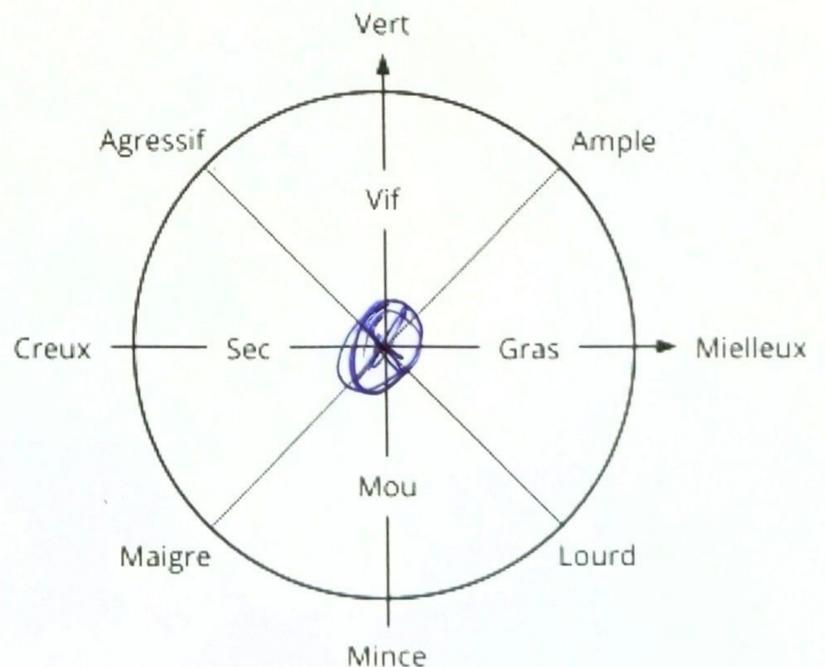
- o Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- o Intensité : Manque - Faible - Discrète - Bonne - Équilibrée - Expressif - Épanoui - Intense
- o **Acidité** : Tenu - Mou - Vif - Vert
- o **Moelleux** : Maigre - Sec - Gras - Mielleux
- o Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue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

● CONCLUSION

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

● CONSEIL

- o Date limite : *2ans*
- o Public / occasion : *Cannaisseurs*
- o Service
 - Température : *Bas frigo 7°*
 - Ouverture : *à table*
 - Verre : *Flûte gras ballon*
- o Accord : *Apéritif, Degustation*



● ACHAT

- o Conditionnement : *16* 75 cl
- o Tarifs
 - Palette : *12.72* € (HT)
 - 3 caisses : *17.14* € (HT) *20.74* € (TTC)
 - Bouteille : *21.04* € (HT) *25.46* € (TTC)