

FICHE DE DÉGUSTATION

VIN BLANC

● INTRODUCTION

- Nom du vin : Blanc
- Producteur : Bouquet d' Alella
- Labels : Bic
- Anecdote : 7126 btles
- Date de dégustation : Août 2022
- Appellation : Alella
- Distinctions :

● TERROIR

- Sous-région :
- Sols : Saulò
- Millésime : 21
- Parcelle :
- Cépages : Xa (Pansa) 66 Gxta 33
- Climat : Med.

● ELABORATION

- Récolte : Manuelle
- Egrappage : Oui
- Macération : Pré-ferm froid 24h
- Clarification :
- Elevage : 3 mois inox s/ lies baton.
- Transport : 15kg
- Foulage :
- Pressurage : Pneumat. que
- Fermentation alcoolique : inox t° 3sem
- 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



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
- 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

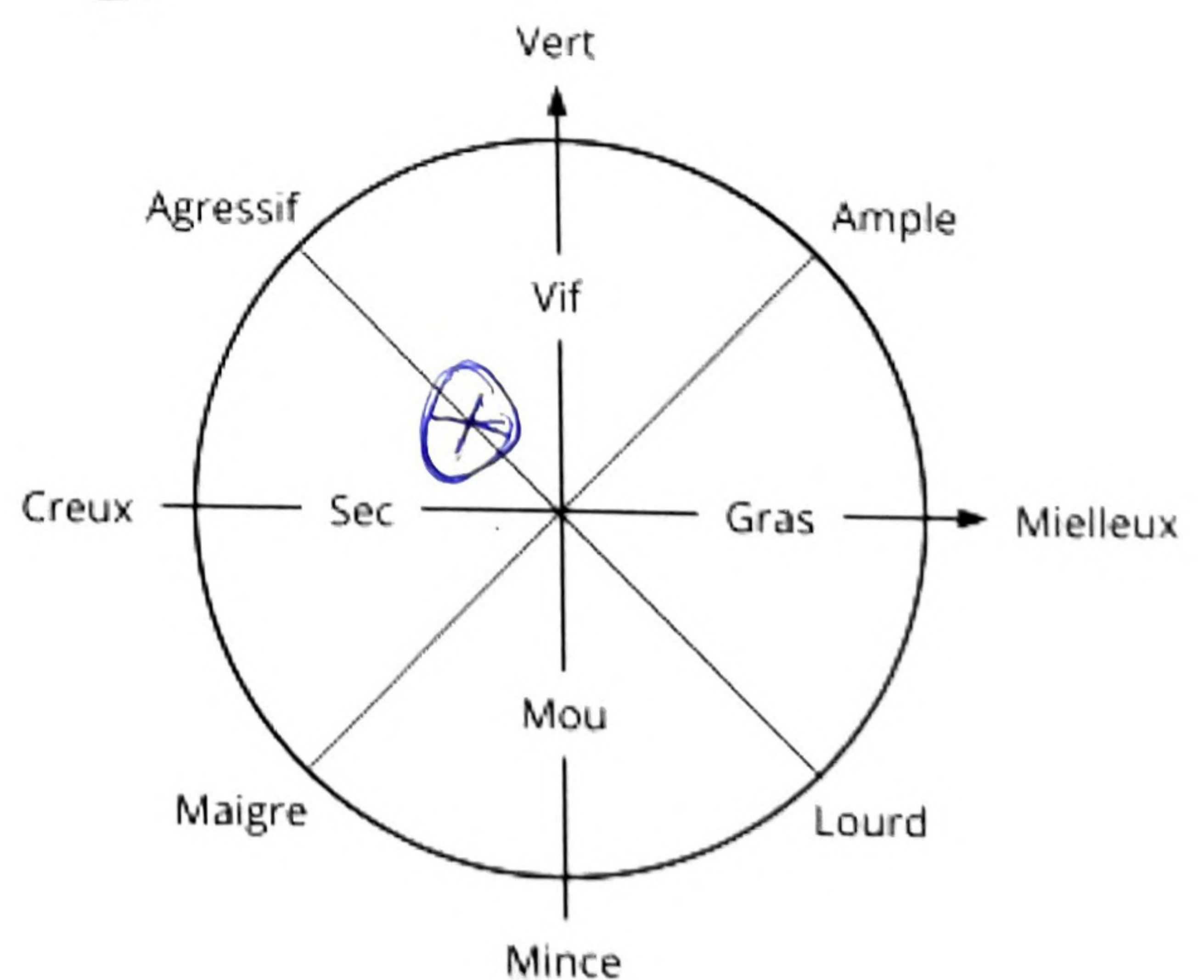
- o Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- o Intensité : Manque - Faible - Discrète - Bonne - Équilibrée - Expressif - Épanoui - Intense
- o **Acidité** : Tênu - Mou - Vif - Vert
- o **Moelleux** : Maigre - Sec - Gras - Mielleux
- o Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue - 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 : Amis, Apéro
- o Service
 - Température : Haut frigo 9°
 - Ouverture : Seau Glace
 - Verre : Petit Ballon
- o Accord : Poissons gras



● ACHAT

- o Conditionnement : 16 75cl
- o Tarifs
 - Palette : 6.29 € (HT)
 - 3 caisses : 9.50 7.82 € (HT) € (TTC)
 - Bouteille : 9.09 € (HT) € (TTC)