

FICHE DE DÉGUSTATION

VIN BLANC

● INTRODUCTION

- Nom du vin : *Solà Fred Blanc* Date de dégustation : *Août 2022*
- Producteur : *Celler Masraig* Appellation : *Montsant*
- Labels :
- Anecdote : *Etiquette soleil / Lune - Chaud Froid*

● TERROIR

- Sous-région :
- Sols : *Argille Rouge* Parcelle :
- Millésime : *21* Cépages : *Macabeu 40 - Gr Blq*
- Climat : *Tarride*

● ELABORATION

- Récolte :
- Egrappage : *Cui* Transport :
- Macération :
- Clarification :
- Elevage : *Jove* Foulage :
- Pressurage : *Direct, Pneumatique*
- Fermentation alcoolique : *Max 1^{er} contrôlée*
- 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 *Eff.*
- 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

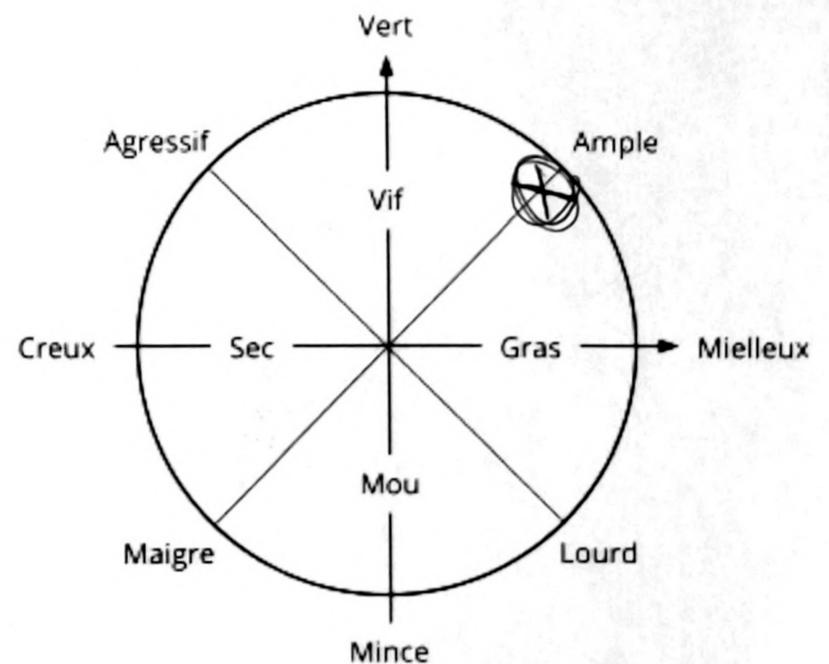
- Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- Intensité : Manque - Faible - Discrète - Bonne - Équilibrée - Expressif - Épanoui - Intense
- **Acidité** : Tenu - Mou - Vif - Vert
- **Moelleux** : Maigre - Sec - Gras - Mielleux
- Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue - Très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

● CONCLUSION

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

● CONSEIL

- Date limite : 2 ans
- Public / occasion : BBQ Amis
- Service
 - Température : Bas frigo 7°
 - Ouverture : Glacière
 - Verre : Ballon
- Accord : Apéro, poissons



● ACHAT

- Conditionnement : 75 cl [6]
- Tarifs
 - Palette : 4.38 € (HT)
 - 3 caisses : 4.93 € (HT) 5.97 € (TTC)
 - Bouteille : 5.36 € (HT) 6.49 € (TTC)