

FICHE DE DÉGUSTATION

VIN BLANC Muté

● INTRODUCTION

- Nom du vin : *Moscadell*
- Producteur : *Case Marid*
- Labels :
- Anecdote : *Vin muté*
- Date de dégustation : *Acit 2022*
- Appellation : *Terre Alta*
- Distinctions :

● TERROIR

- Sous-région :
- Sols :
- Millésime : *2021*
- Parcelle :
- Cépages : *Muscat Frontignan*
- Climat : *Med. Cent*

● ELABORATION

- Récolte :
- Egrappage :
- Macération : *de nuit*
- Clarification :
- Elevage :
- Transport :
- Fouillage :
- Pressurage :
- Fermentation alcoolique : *Stoppée par mutage*
- 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



- Arômes (1. Primaires ; 2. Secondaires ; 3. Tertiaires) *confits*
 - Fruité : abricot, citron, coing, litchi, orange, pêche, poire, pomme, amande, noix, noisette, fruits exotiques, fruits cuits, fruits confits *3*
 - 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, 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

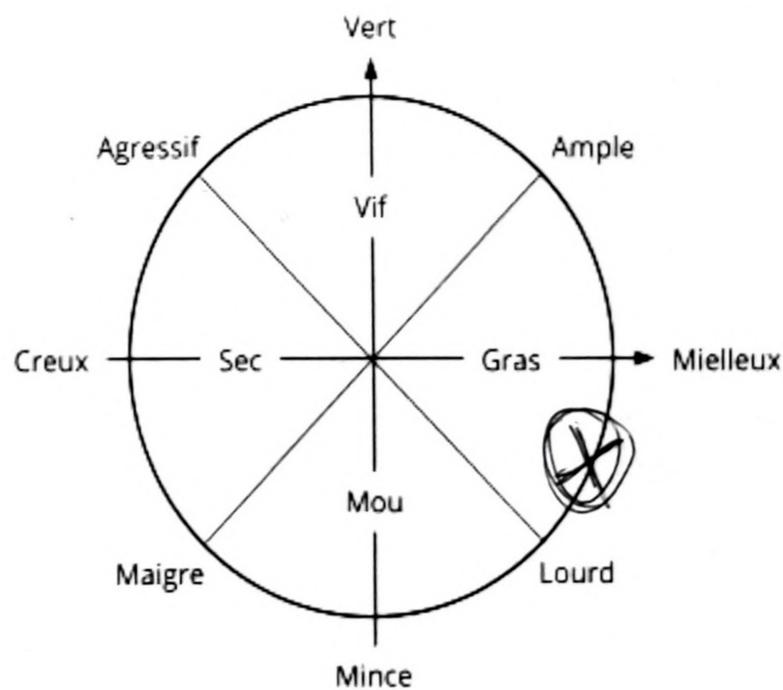
- Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- Intensité : Manque - Faible - Discrète - Bonne - Équilibrée - Expressif - Épanoui - Intense
- **Acidité** : Tenu - Mou - Vif - Vert
- **Moelleux** : Maigre - Sec - Gras - Mielleux
- Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue - Très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

● CONCLUSION

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

● CONSEIL

- Date limite : *2 ans*
- Public / occasion : *Amis, Apéro,*
- Service
 - Température : *Haut Froid 9°*
 - Ouverture : *2 sem^h Max.*
 - Verre : *Gd verre Glacé*
- Accord : *Fromages, desserts*



● ACHAT

- Conditionnement : *100 cl* 16
- Tarifs
 - Palette : *9.23* € (HT)
 - 3 caisses : *8.54* € (HT) *10.33* € (TTC)
 - Bouteille : *7.71* € (HT) *11.17* € (TTC)