



## FICHE DE DÉGUSTATION VIN BLANC

### ● INTRODUCTION

- Nom du vin : *Vi Ranci de Mariol* Date de dégustation : *Août 22*
- Producteur : *Casa Mariol* Appellation : *Terra Alta*
- Labels :
- Anecdote : *s/ lies de 1945!* Distinctions :

### ● TERROIR

- Sous-région :
- Sols :
- Millésime : *2020* Parcelle :
- Cépages : *Gxta ?!*
- Climat : *Med. Cont.*

### ● ELABORATION

- Récolte :
- Egrappage :
- Macération :
- Clarification :
- Elevage : *100 Foudres chêne s/ lies de 1945* Transport :
- Foulage :
- Pressurage :
- Fermentation alcoolique : *Inox t<sup>a</sup>*
- Soutirage : *Gravité*

### ● 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)

- 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

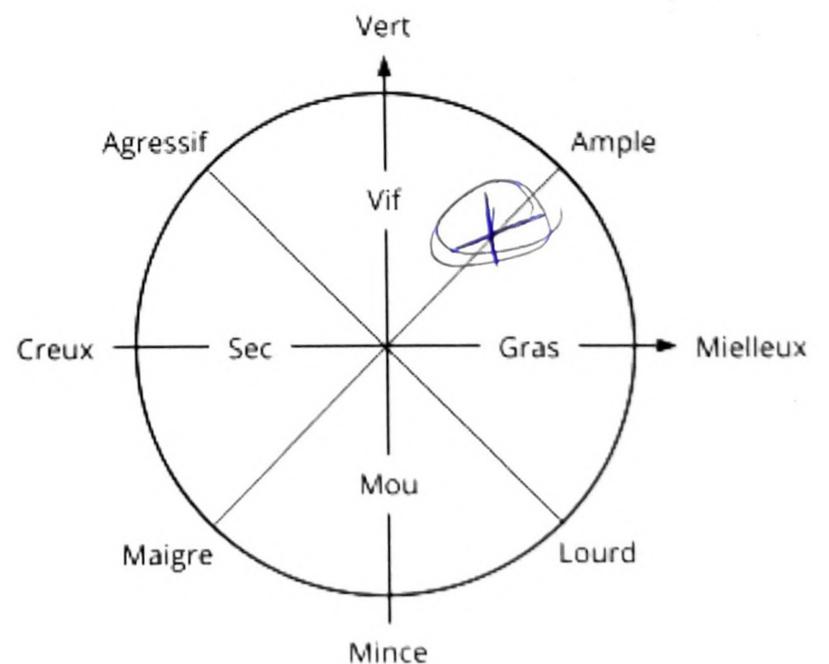
- Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- Intensité : Manque - Faible - Discrète - Bonne - Équilibrée - Expressif - Épanoui - Intense
- Acidité : Tenu - Mou - Vif - Vert
- Moelleux : Maigre - Sec - Gras - Mielleux
- Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue - Très longue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

CONCLUSION

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

CONSEIL

- Date limite : 3ans
- Public / occasion : Connaisseurs, Repas Gastr.
- Service
  - Température : Chambre
  - Ouverture :
  - Verre : Grand ballon (ou petit style)
- Accord : Fromages



ACHAT

- Conditionnement : [6] 100 cl
- Tarifs
  - Palette : 7.71 € (HT)
  - 3 caisses : € (HT) € (TTC)
  - Bouteille : 9.23 € (HT) € (TTC)