

FICHE DE DÉGUSTATION VIN BLANC

● INTRODUCTION

- | | | | |
|----------------|------------------------|-----------------------|----------------|
| ○ Nom du vin : | <i>Les Roques</i> | Date de dégustation : | <i>Août 22</i> |
| ○ Producteur : | <i>Celler Gerisena</i> | Appellation : | <i>Empordà</i> |
| ○ Labels : | <i>Biodyn</i> | Distinctions : | |
| ○ Anecdote : | <i>2069 Bt des</i> | | |

● TERROIR

- | | | | |
|-----------------|----------------------------|------------|------------------------------|
| ○ Sous-région : | <i>Alt Empordà</i> | Parcelle : | <i>Finca Les Roques</i> |
| ○ Sols : | <i>Arg. Calc. + Carlls</i> | Cépages : | <i>Carignan Bl VV 50 ans</i> |
| ○ Millésime : | <i>2020</i> | Climat : | <i>Mét.</i> |

● ELABORATION

- | | | | |
|-------------------|-----------------|---------------------------|----------------|
| ○ Récolte : | <i>Man.</i> | Transport : | <i>Cageots</i> |
| ○ Egrappage : | <i>Cui</i> | Fouillage : | |
| ○ Macération : | <i>à froid.</i> | Pressurage : | |
| ○ Clarification : | | Fermentation alcoolique : | <i>max 16°</i> |
| ○ Elevage : | <i>Chêne</i> | 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** : 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 : 3 ans
- o Public / occasion : Connaisseurs, Repas
- o Service
 - Température : Haut frigo 9°
 - Ouverture : Secau Glacé
 - Verre : Grand ballon
- o Accord : Poissons grillés, Crustacés, Fromages

● ACHAT

- o Conditionnement : 16 75 cl
- o Tarifs
 - Palette : 9.61 € (HT)
 - 3 caisses : 12.43 € (HT) € (TTC)
 - Bouteille : 14.95 € (HT) € (TTC)

