

## FICHE DE DÉGUSTATION

### VIN BLANC

#### ● INTRODUCTION

- Nom du vin :
- Producteur :
- Labels :
- Anecdote :

Vinagre  
Celler Pedrola

Date de dégustation :

Acit 22'

Appellation :

Distinctions :

#### ● TERROIR

- Sous-région :
- Sols :
- Millésime :

Tarragona Alt

Parcelle :

Cépages :

Climat :

#### ● ELABORATION

- Récolte :
- Egrappage :
- Macération :
- Clarification :
- Elevage :

Manuelle

Transport :

Cegriots

Fouillage :

Pressurage :

Fermentation alcoolique :

100%

- Elevage :

A l'air libre, sous voile  
+ vieillissement en chiaz

Soutirage :

Filtrage

#### ● 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

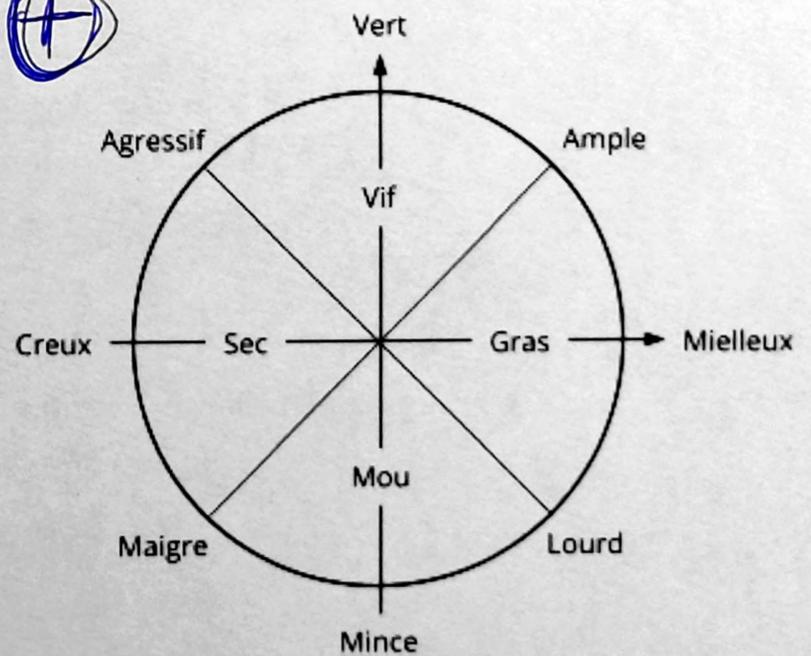
- o Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- o Intensité : Manque - Faible - Discrète - Bonne - Équilibrée - Expressif - Épanoui - Intense
- o Acidité : Tenu - Mou - Vif - Vert
- o Moelleux : Maigre - Sec - Gras - Mielleux
- o Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue - Très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

● CONCLUSION

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

● CONSEIL

- o Date limite :
- o Public / occasion : Repas BBQ
- o Service
  - Température :
  - Ouverture : ! Calle
  - Verre :
- o Accord : Salades



● ACHAT

- o Conditionnement : 16 25 cl
- o Tarifs
  - Palette : 2.28 € (HT)
  - 3 caisses : € (HT) € (TTC)
  - Bouteille : 2.73 € (HT) € (TTC)