

## FICHE DE DÉGUSTATION VIN BLANC

### • INTRODUCTION

- Nom du vin : *Millesimé*
  - Producteur : *Juvé y Camps*
  - Labels : *ECO*
  - Anecdote :
- Date de dégustation : *AOÛT 2021*  
Appellation : *CAVA*  
Distinctions :

### • TERROIR

- Sous-région : *Côtes Anaia*
  - Sols : *Argile Calcaires*
  - Millésime : *2017*
- Parcelle : *Espiells → Can Rius*  
Cépages : *Chardonnay*  
Climat : *Sec & chaud*

### • ELABORATION

- Récolte : *Manuelle*
  - Egrappage :
  - Macération :
  - Clarification :
  - Elevage : *24 m (Reserve)*
- Transport : *Cageots*  
Fouillage :  
Pressurage :  
Fermentation alcoolique : *Max t° ↓*  
Soutirage : *Leger (Brut)*

### • 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

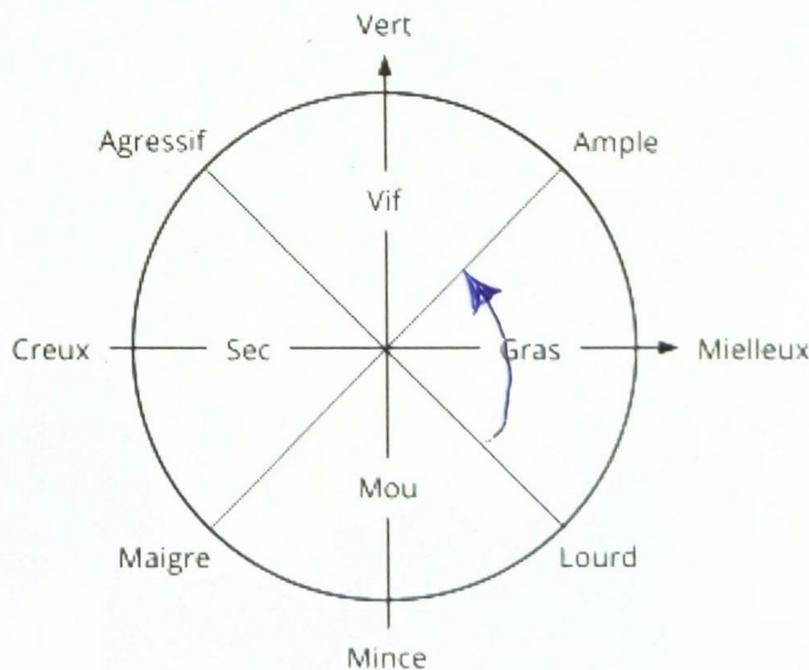
- o Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- o Intensité : Manque - Faible - Discrète - Bonne - Équilibrée - Expressif - Épanoui - Intense
- o **Acidité** : Tenu - Mou - Vif - Vert
- o **Moelleux** : Maigre - Sec - Gras - Mielleux
- o Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue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

● CONCLUSION

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

● CONSEIL

- o Date limite : 2 ans
- o Public / occasion : Jeune, @ + âgé
- o Service
  - Température : Bas frigo 7°
  - Ouverture : Glacière
  - Verre : Flûte ballon
- o Accord : Apéritif, poissons gras



● ACHAT

- o Conditionnement : 16 75 cl
- o Tarifs
  - Palette : 14.62 € (HT)
  - 3 caisses : 18.67 € (HT) 22.59 € (TTC)
  - Bouteille : 22.23 € (HT) 26.90 € (TTC)