

FICHE DE DÉGUSTATION

VIN BLANC

Rosé

• INTRODUCTION

- Nom du vin : *Rosé de Valicourt* Date de dégustation : *Août 2021*
- Producteur : *Conde de Valicourt* Appellation : *CAVA*
- Labels : Distinctions :
- Anecdote :

• TERROIR

- Sous-région : *Rives de l'Anoia* Parcelle :
- Sols : *Arg. Calc.* Cépages : *Gxta Tint, 100%*
- Millésime : *2019* Climat :

• ELABORATION

- Récolte : *Manuelle* Transport : *Cagots*
- Egrappage :
- Macération : *Allongé* Foulage :
- Clarification :
- Elevage : *Min 18 m. -> Rosé* Pressurage :
- Fermentation alcoolique : *110x 1^{er} v*
- Soutirage : *3.5g. 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 *Rosé Cerise*
- 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 *Cerises / framboises ①*
- Floral : acacia, genêt, chèvrefeuille, rose, violette, fleurs blanches, camomille, tilleul, verveine, menthe
- Végétal : herbe fraîche, paille, foin, buis, feuille de tabac, thé, humus *herbes arom. ③*
- 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 *②*
- 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

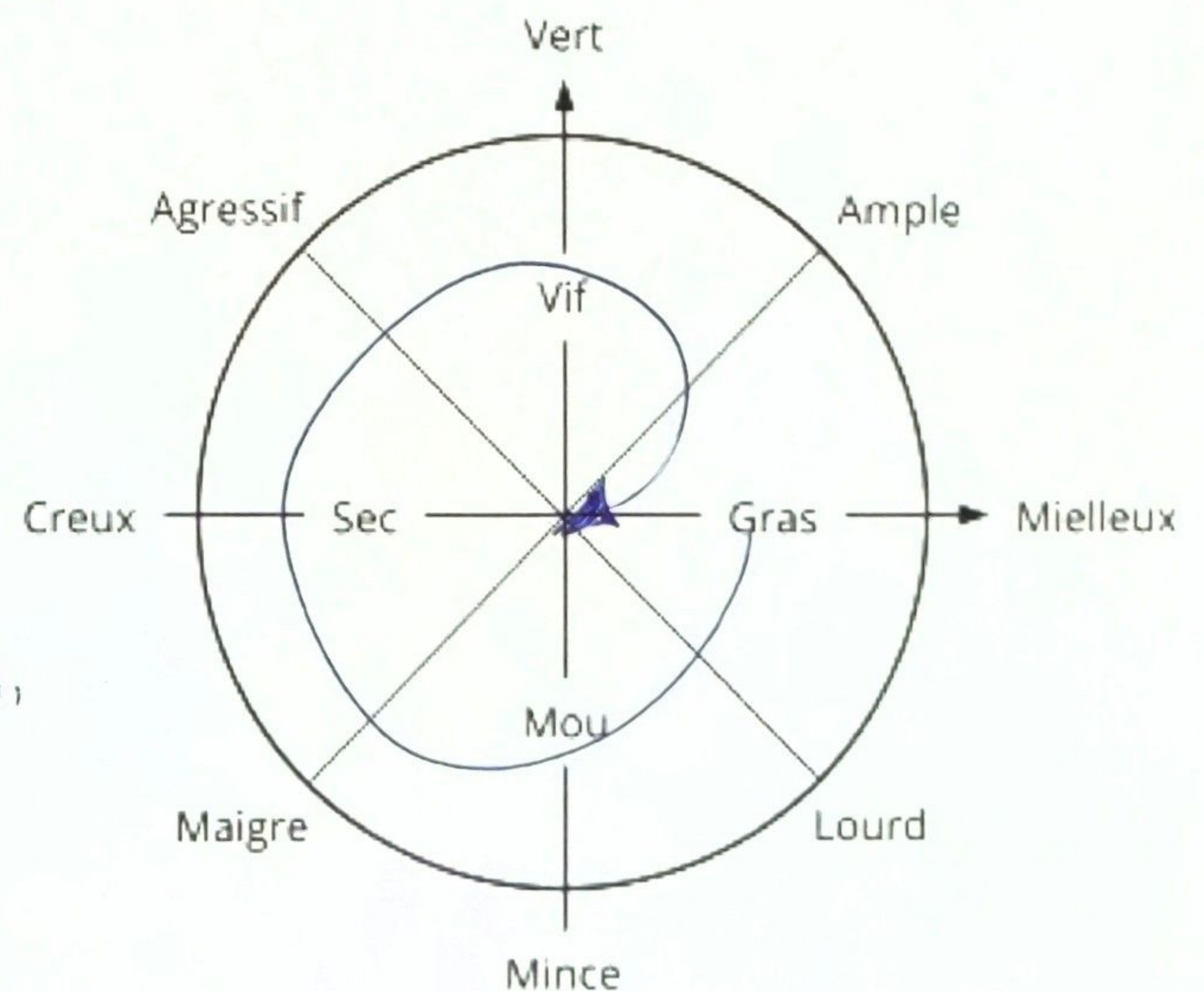
- o Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- o Intensité : Manque - Faible - Discrète - Bonne - Équilibrée - Expressif - Épanoui - Intense
- o **Acidité** : Tenu - Mou - Vif - Vert
- o **Moelleux** : Maigre - Sec - Gras - Mielleux
- o Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue - 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 : *Dégustation*
- o Service
 - Température : *Bas Prige 7°*
 - Ouverture : *Glacière*
 - Verre : *Petite flûte ballon*
- o Accord : *Viandes bl/rouges*
Pâtes / Riz



● ACHAT

- o Conditionnement :
- o Tarifs
 - Palette : 8.92 € (HT)
 - 3 caisses : 11.29 € (HT) 13.66 € (TTC)
 - Bouteille : 13.45 € (HT) 16.27 € (TTC)