

## FICHE DE DÉGUSTATION VIN BLANC

### • INTRODUCTION

- Nom du vin : *Gris* Date de dégustation : *Acût 2021*
- Producteur : *Vins de Tallar* Appellation : *Catalunya*
- Labels : *Eco, Bio* Distinctions :
- Anecdote : *Hommage au fondateur* *3500 litres Max.*

### • TERROIR

- Sous-région : *Alt Empordà* Parcelle :
- Sols : Cépages : *Gtxa & G0, Me 40*
- Millésime : *2020* Climat :

### • ELABORATION

- Récolte : *Manuelle* Transport : *Cageots 5 min*
- Egrappage : Foulage : *Cui*
- Macération : *Pelicular 3j-* Pressurage : *Pneumatique*
- Clarification : Fermentation alcoolique : *Max t°*
- Elevage : *Jave* 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~~



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

*Framboise  
Cerise*

EXAMEN GUSTATIF

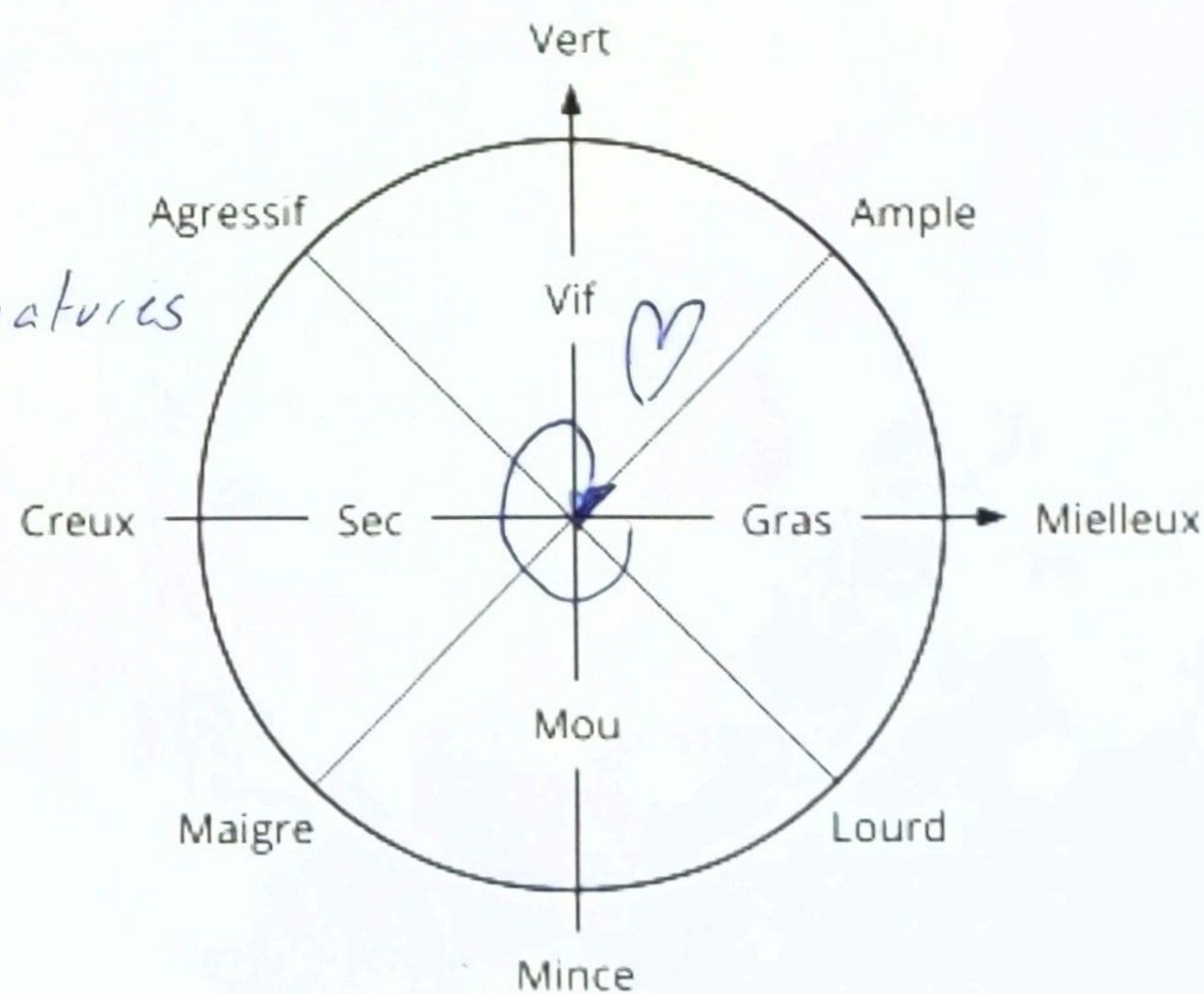
- Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- Intensité : Manque - Faible - Discrète - Bonne - Équilibrée - Expressif - Épanoui - Intense
- **Acidité** : Tenu - Mou - Vif - Vert
- **Moelleux** : Maigre - Sec - Gras - Mielleux
- Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue - Très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

CONCLUSION

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

CONSEIL

- Date limite : *2ans*
- Public / occasion : *jeunes apéro + matures*
- Service
  - Température : *Haut frigo 9°*
  - Ouverture : *Glacière*
  - Verre : *Gras ballon*
- Accord : *Poissons, gastronomie, sushis*



ACHAT

- Conditionnement :
- Tarifs
  - Palette : 9.51 € (HT)
  - 3 caisses : 11.02 € (HT) 13.33 € (TTC)
  - Bouteille : 12.34 € (HT) 14.93 € (TTC)