

FICHE DE DÉGUSTATION VIN BLANC

● INTRODUCTION

- Nom du vin : *Baseia*
 - Producteur : *Vins de taller*
 - Labels : *ECO*
 - Anecdote :
- Date de dégustation : *Août 2021*
Appellation : *Catalunya*
Distinctions :

● TERROIR

- Sous-région : *Alt Empordà*
 - Sols : *Argile limon*
 - Millésime : *2019*
- Parcelle : *Siviana d'Empordà*
Cépages : *Viagner*
Climat :

● ELABORATION

- Récolte : *Manuelle*
 - Egrappage :
 - Macération : *72h t° ↓ cc remuage*
 - Clarification :
 - Elevage : *1/2 3m (criança)*
- Transport : *Cagots*
Fouillage : *12h*
Pressurage : *Légère*
Fermentation alcoolique : *max t° ↓*
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

● EXAMEN GUSTATIF

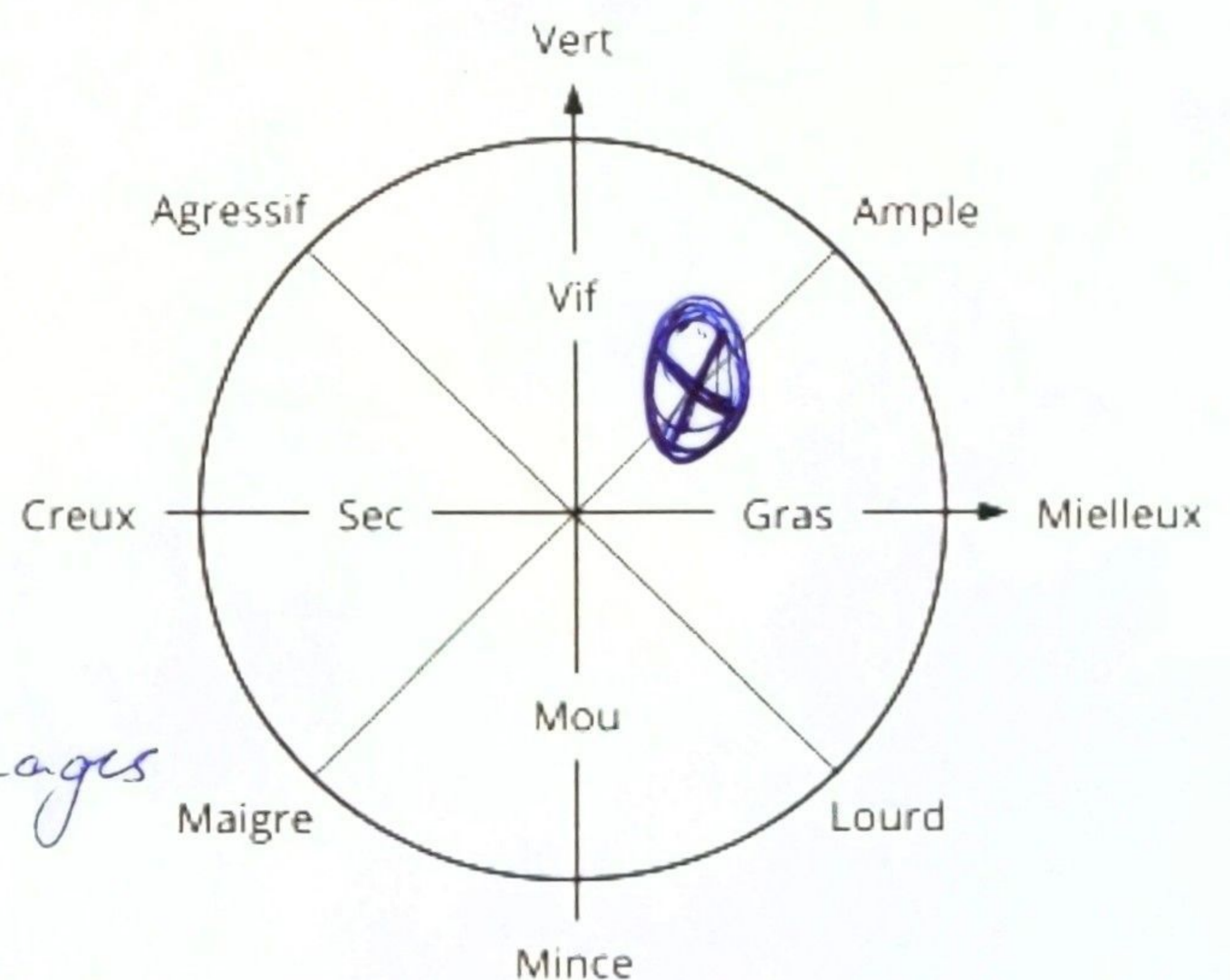
- Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- Intensité : Manque - Faible - Discrète - Bonne - Équilibrée - Expressif - Épanoui - Intense
- **Acidité** : Tenu - Mou - Vif - Vert
- **Moelleux** : Maigre - Sec - Gras - Mielleux
- Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue - Très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

● CONCLUSION

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

● CONSEIL

- Date limite : 2 ans
- Public / occasion : Mature
- Service
 - Température : haut frigo 9°
 - Ouverture : glacière
 - Verre : grands verres
- Accord : poissons, crustacés, fromages



● ACHAT

- Conditionnement : 75cl 10
- Tarifs
 - Palette : 14.08 € (HT)
 - 3 caisses : 17.43 € (HT) 21.09 € (TTC)
 - Bouteille : 20.42 € (HT) 24.71 € (TTC)