

FICHE DE DÉGUSTATION VIN BLANC

● INTRODUCTION

- Nom du vin : *Pantigana*
 - Producteur : *Batlleu de Sart*
 - Labels : *Naturel*
 - Anecdote : *Cigale*
- Date de dégustation : *Juillet 2021*
Appellation : *Costers del Segre*
Distinctions :

● TERROIR

- Sous-région : *Pallars*
 - Sols :
 - Millésime : *2019*
- Parcelle : *Garet de la Canca*
Cépages : *Gxa 50, Mac 50*
Climat : *Très sec*

● ELABORATION

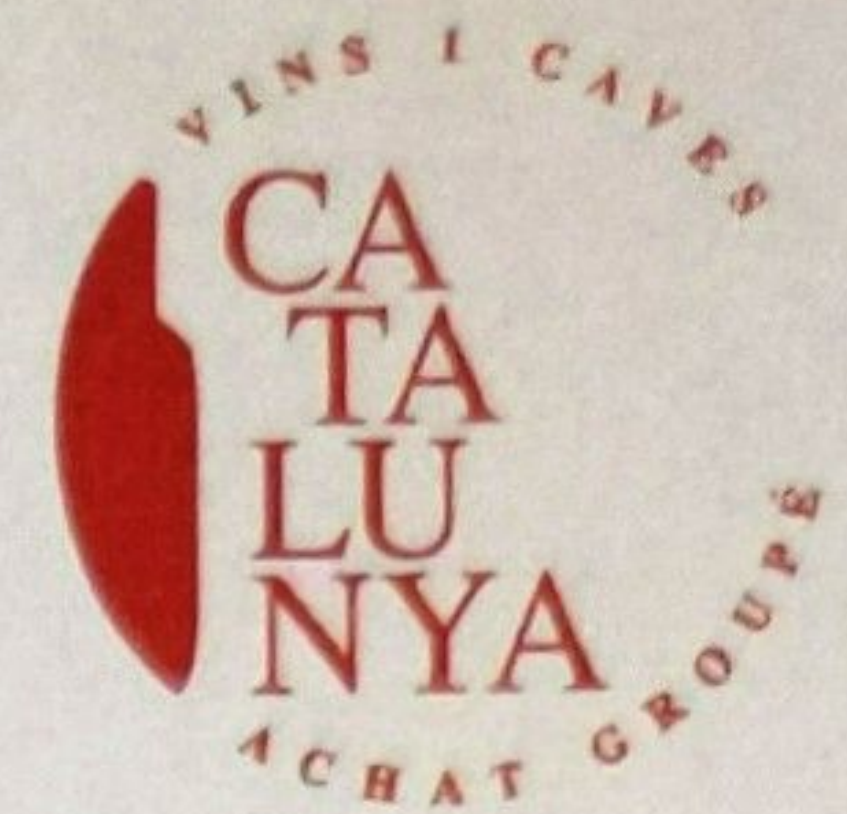
- Récolte : *Manuelle*
 - Egrappage :
 - Macération :
 - Clarification :
 - Elevage : *6 mois inox (Criança)*
- Transport : *Cageots 30 min*
Fouillage :
Pressurage :
Fermentation alcoolique : *Inox lev. ind.*
Soutirage :

● 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

1

2

EXAMEN GUSTATIF

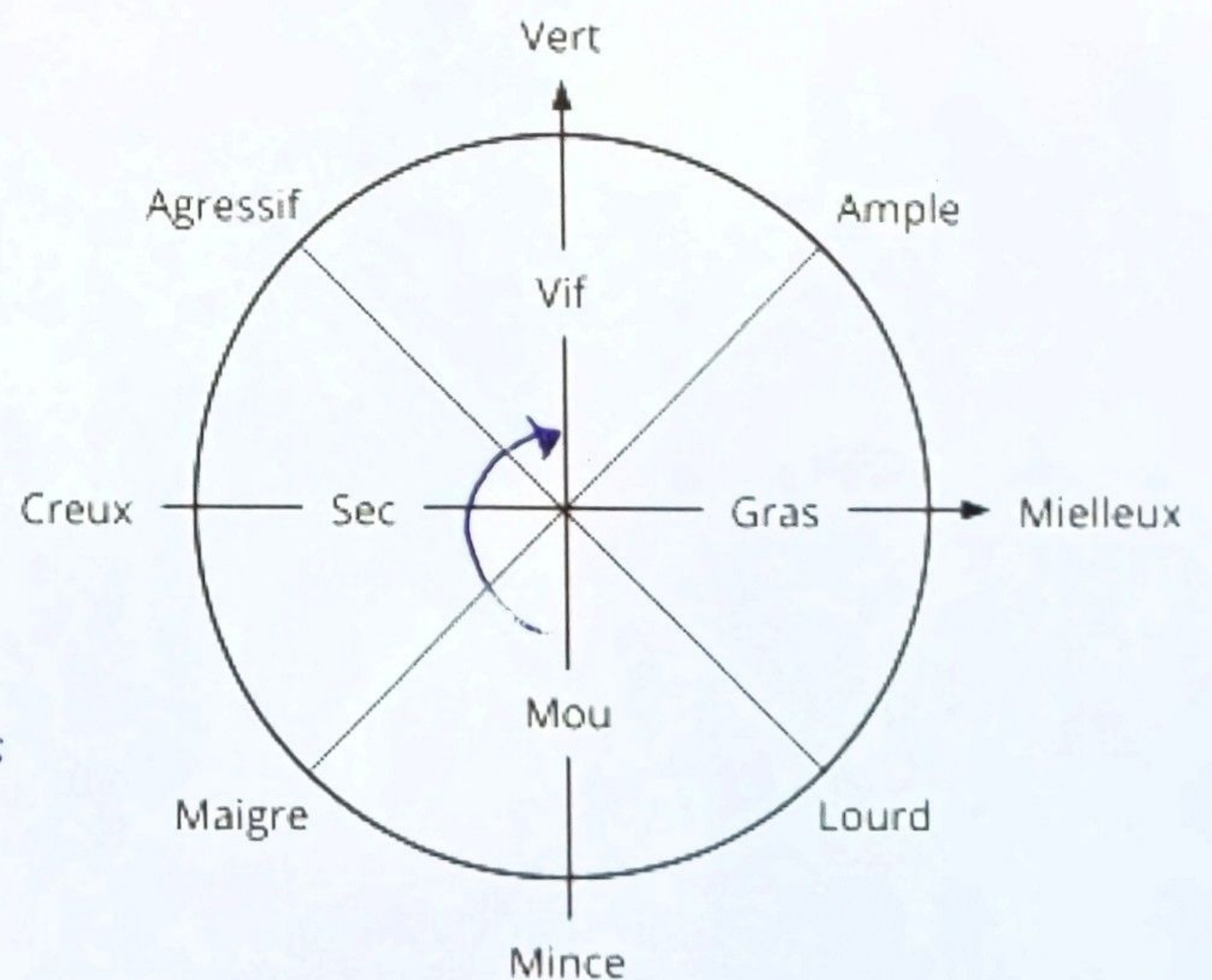
- Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- Intensité : Manque - Faible - Discrète - Bonne - Équilibrée - Expressif - Épanoui - Intense
- **Acidité** : Tenu - Mou - Vif - Vert
- **Moelleux** : Maigre - Sec - Gras - Mielleux
- Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue - Très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

CONCLUSION

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

CONSEIL

- Date limite : 1 an
- Public / occasion : Apéro
- Service
 - Température : bas frigo 7°
 - Ouverture : serv. imm.
 - Verre : petit ballon
- Accord : tapas, poissons, rissetos



ACHAT

- Conditionnement : 75 cl 16
- Tarifs
 - Palette : 7.24 € (HT)
 - 3 caisses : 9.53 € (HT) 11.53 € (TTC)
 - Bouteille : 11.52 € (HT) 13.94 € (TTC)