



## FICHE DE DÉGUSTATION

VIN BLANC *Rosé*

### • INTRODUCTION

- Nom du vin :
- Producteur :
- Labels :
- Anecdote :

*Unplugged  
Giro Ribot*

Date de dégustation :

*Avût 2021*

Appellation :

*CAVA*

Distinctions :

### • TERROIR

- Sous-région :
- Sols :
- Millésime :

*Turans de Vilafranca  
Arg. Calc  
2017*

Parcelle :

Cépages :

*70% Pinot + ?*

Climat :

### • ELABORATION

- Récolte :
- Egrappage :
- Macération :
- Clarification :
- Elevage :

*Manuelle*

*Cryo*

*12-24 m. → Ris*

Transport :

*Cageots*

Fouillage :

Pressurage :

Fermentation alcoolique :

Soutirage :

*léger*

*Inox  
ch. FR/US  
Brut*

### • EXAMEN VISUEL

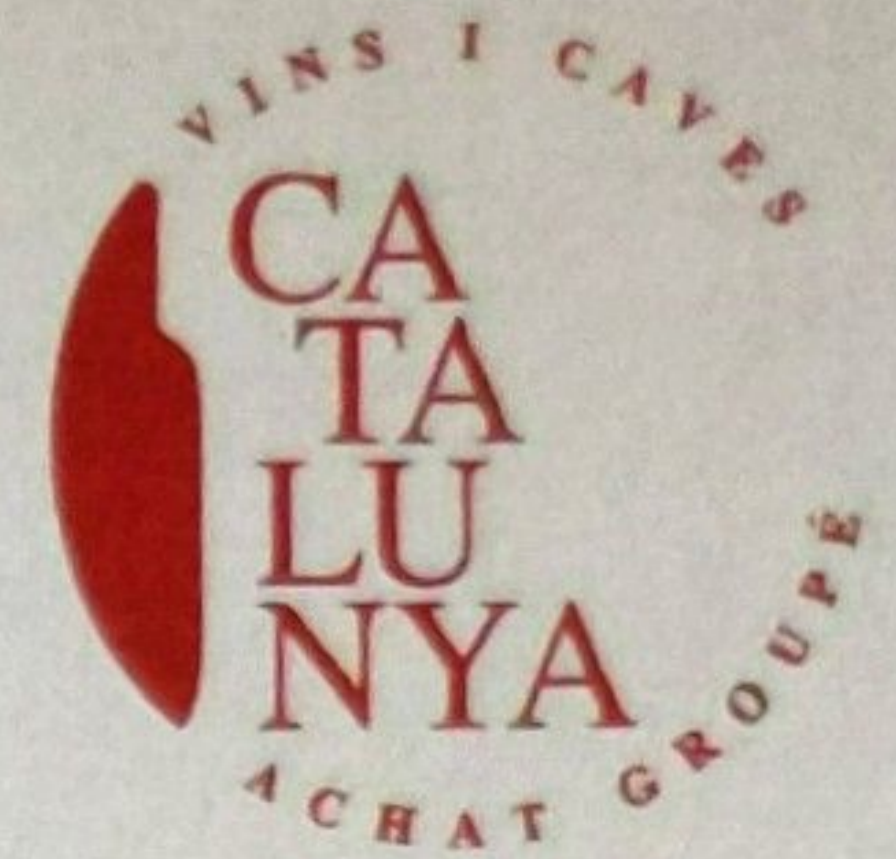
- Couleur : ~~Jaune à reflets verts - Jaune - Jaune citron - Jaune paille - Ambré - Or - Cuivré - Marron~~
- Robe : ~~Incolore - Pâle - Légère - Claire - Moyenne - Soutenue - Foncée~~
- Limpidité : Clair - Limpide - Mat - Terne - Trouble - Flou - Voilé
- Eclat : Cristallin - Brillant - Éclatant - Mat - 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 *fruits rouges (1) fraise*
- 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 : *Femmin. Degustation*
- o Service
  - Température : *Bas frigo 7°*
  - Ouverture : *Service immédiat*
  - Verre : *Grands ballons*
- o Accord : *Gastronomie, sushis, crustacés*

● ACHAT

- o Conditionnement : *16] 75 cl*
- o Tarifs
  - Palette : *11.97* € (HT)
  - 3 caisses : *15.16* € (HT) *18.34* € (TTC)
  - Bouteille : *18.23* € (HT) *22.06* € (TTC)

