



## FICHE DE DÉGUSTATION VIN BLANC

### ● INTRODUCTION

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

Blanc +  
Bouquet d'Alcella  
Biodynamie

- Date de dégustation :
- Appellation :
- Distinctions :

Avril 2022  
Alcella

### ● TERROIR

- Sous-région :
- Sols :
- Millésime :

Soula  
21

- Parcelle :
- Cépages :
- Climat :

Pansa (Xa) 75, Gxta 25  
Medit.

### ● ELABORATION

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

Manuelle  
Cuv  
1 nuit à froid  
s/lies en fûts 3 mois  
Inox 3m. → Cuvance

- Transport :
- Fouillage :
- Pressurage :
- Fermentation alcoolique :
- Soutirage :

Cageots  
Inox t° Cent.

### ● 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

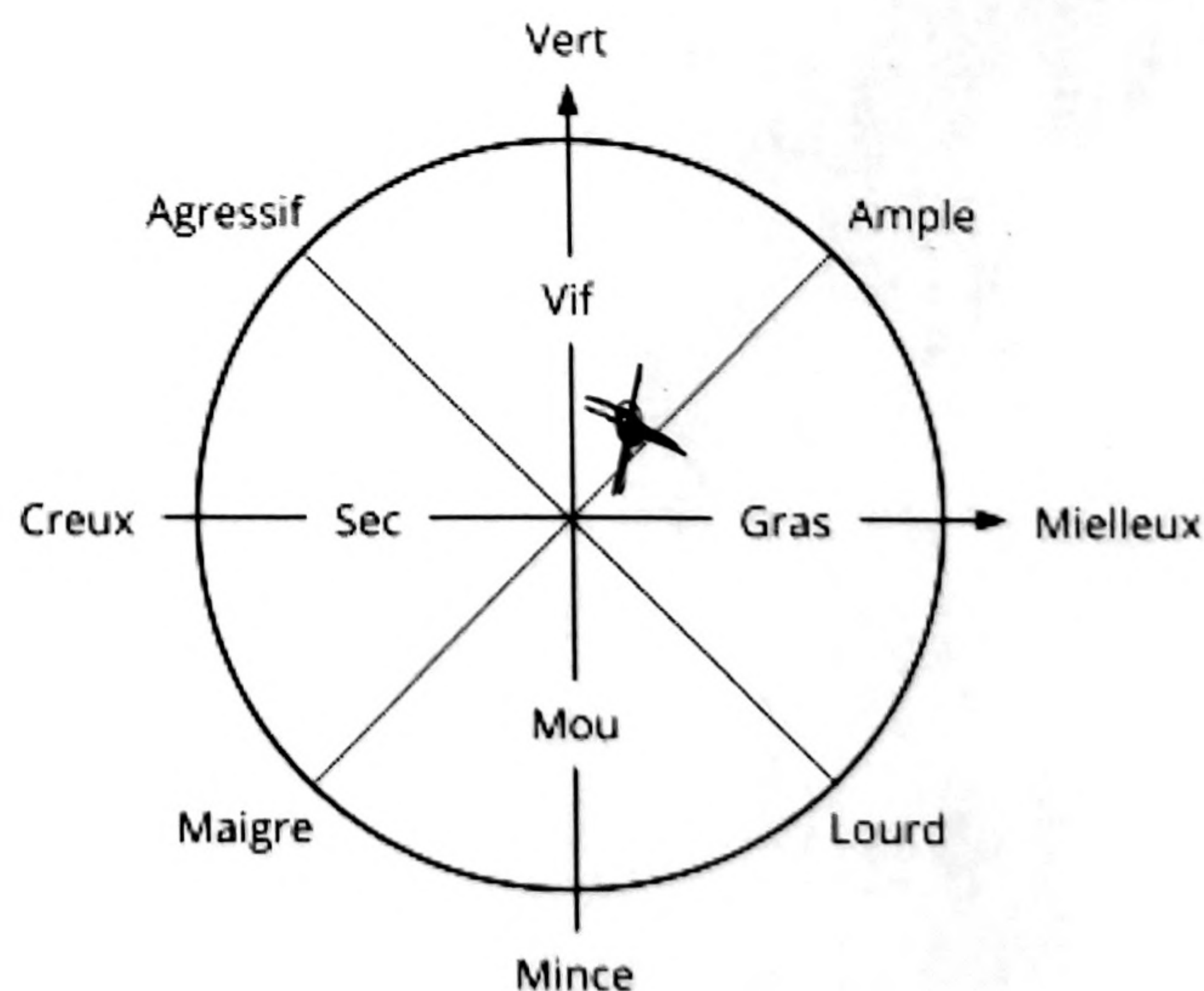
- Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- Intensité : Manque - Faible - Discrète - Bonne - Équilibrée - Expressif - Épanoui - Intense
- **Acidité** : Tênu - Mou - Vif - Vert
- **Moelleux** : Maigre - Sec - Gras - Mielleux
- Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue - Très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

● CONCLUSION

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

● CONSEIL

- Date limite : 2 ans
- Public / occasion : A table, Amis
- Service
  - Température : Haut Frige 5°
  - Ouverture : Frige
  - Verre : Grand verre
- Accord : Poissons grillés



● ACHAT

- Conditionnement : 16 75 cl
- Tarifs
  - Palette : 7.94 € (HT)
  - 3 caisses : 9.81 € (HT) 11.87 € (TTC)
  - Bouteille : 11.36 € (HT) ~~18.50~~ 13.75 € (TTC)