

FICHE DE DÉGUSTATION VIN BLANC

● INTRODUCTION

- | | |
|--|---|
| ○ Nom du vin : <i>Permant's</i> | Date de dégustation : <i>Juillet 2021</i> |
| ○ Producteur : <i>Conde de Valicourt</i> | Appellation : <i>CAVA</i> |
| ○ Labels : | Distinctions : <i>Or & argent, 85 pts</i> |
| ○ Anecdote : <i>P1940</i> | |

● TERROIR

- | | |
|---|--|
| ○ Sous-région : <i>Haut Penedès</i> | Parcelle : <i>Rives de l'Anoia</i> |
| ○ Sols : <i>Gr - Sch → Ard. - Calc.</i> | Cépages : <i>Xa - Ma - Pa ~ 25 ans</i> |
| ○ Millésime : <i>2019</i> | Climat : <i>Typique</i> |

● ELABORATION

- | | |
|---------------------------------------|--|
| ○ Récolte : <i>Mécanique, précoce</i> | Transport : |
| ○ Egrappage : | Fouillage : |
| ○ Macération : | Pressurage : <i>Pneumatique</i> |
| ○ Clarification : | Fermentation alcoolique : <i>10-14 j. f° ↓</i> |
| ○ Elevage : <i>10-20 m (Cr → Res)</i> | Soutirage : <i>BN au dernier mnt.</i> |

● 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

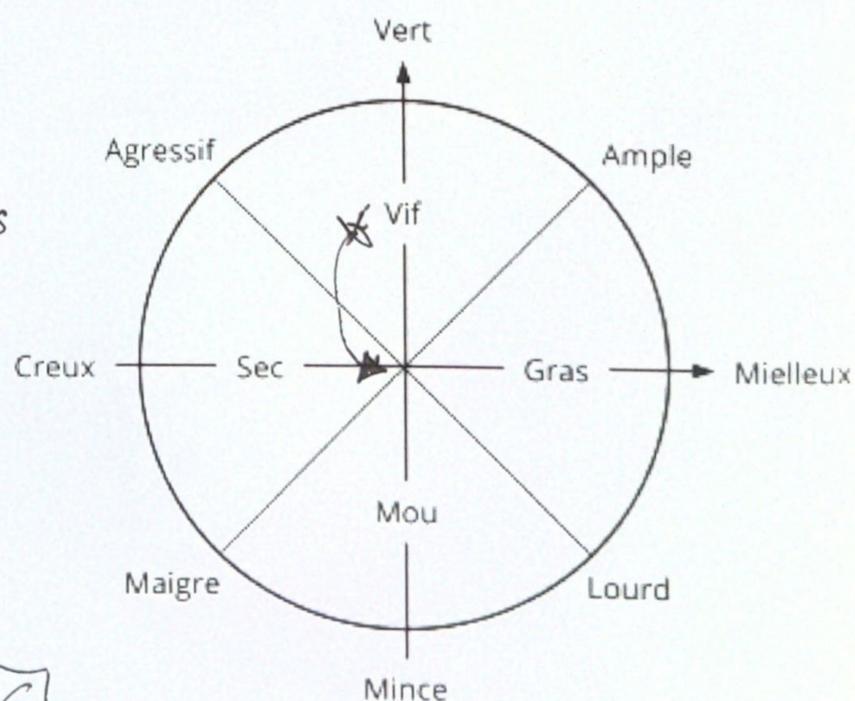
- Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- Intensité : Manque - Faible - Discrète - Bonne - Équilibrée - Expressif - Épanoui - Intense
- **Acidité** : Tenu - Mou - Vif - Vert
- **Moelleux** : Maigre - Sec - Gras - Mielleux
- Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue - Très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

● CONCLUSION

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

● CONSEIL

- Date limite : 2 ans
- Public / occasion : Apéro, connaisseurs
- Service
 - Température : Congelée ~ 5°
 - Ouverture : Glacière
 - Verre : Flûte classique
- Accord :



● ACHAT

- Conditionnement : 75 & 150 cl , 16]
- Tarifs
 - Palette : 7.02 € (HT)
 - 3 caisses : 8.58 € (HT) 10.38 € (TTC)
 - Bouteille : 10.00 € (HT) 12.10 € (TTC)