

FICHE DE DÉGUSTATION VIN ROUGE

• INTRODUCTION

- Nom du vin : *L'Apéritiu*
- Producteur : *Celler Pedrola*
- Labels :
- Anecdote :

Date de dégustation :

Aout 2021

Appellation :

Tarragona

Distinctions :

• TERROIR

- Sous-région :
- Sols :
- Millésime : *2019*

Parcelle :

Cépages :

Climat :

• ELABORATION

- Récolte :
 - Egrappage :
 - Macération :
 - Fermentation alcoolique : *Ajout Alc. → muti*
 - Elevage (malolactique) : *Herbes aromatiques autoch.*
 - Soutirage :
- Transport :
Fouillage :
Pigeage / remontage :
Décuvage / pressurage :
Vieillessement :

• EXAMEN VISUEL

- Couleur : Violacé - Pourpre - Grenat - Cerise - Rubis - Vermillon - Brique - Orangé - Tuilé - Brun
- Robe : Pâle - Moyenne - Soutenue - Foncée - Profonde - Intense
- 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

• 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 : pomme, pêche, poire, coing, pruneau, cassis, fraise, cerise, mûre, framboise, rouges, noirs, exotiques, cuits, amande, noix, noisette (1) + oranges (2)
- Floral : oeillets, rose, violette, rouges, camomille, tilleul, verveine, menthe
- Végétal : herbacé, buis, tabac, thé, poivron, humus, cassis, champignon, truffe, sous-bois
- Minéral : pierre à fusil, iode, silex
- Epicé : cake, miel, nougat, cannelle, cardamome, poivre, girofle, thym, laurier, réglisse
- Fermentaire : brioche, mie de pain, biscuit, levure, cire d'abeille, beurre, bonbon anglais *massépin* (3)
- Animal : cuir, fourrure, gibier, venaison, jus de viande, musc, faisandé, bouc
- Empyreumatique : cacao, pain grillé, pain d'épices, tabac, café, caramel, torréfié, fumé, brûlé
- Boisé : balsa, pin, cèdre, résine, vanille, eucalyptus
- Chimique : madérisé, rancio, pétrole, goudron, chlore, soufre, oeuf pourri, colle, carton, mouillé

● EXAMEN GUSTATIF

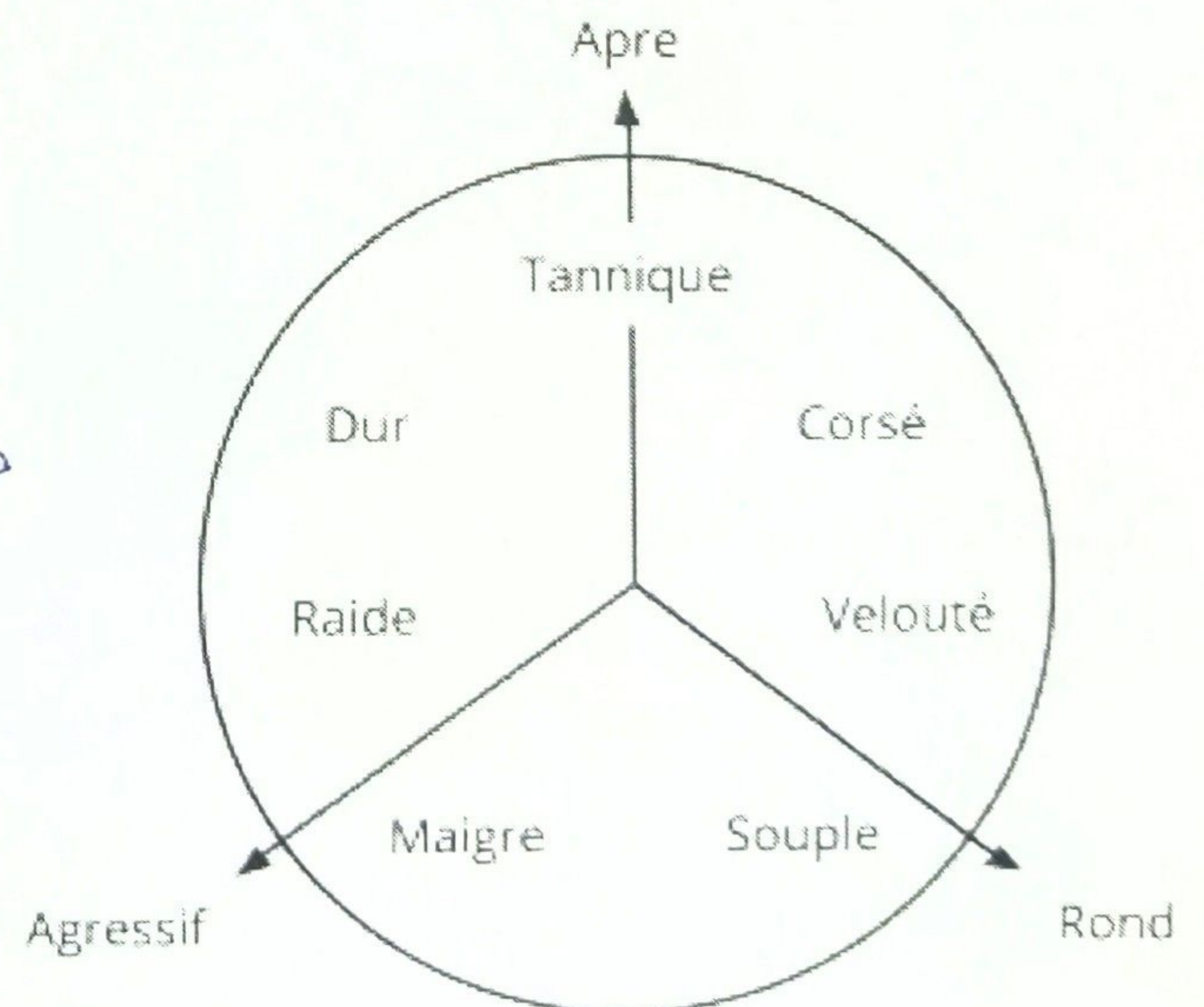
- o Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- o Matière : Manque - Faible - Étroit - Svelte - Étouffé - Corpulent - Charpenté
- o **Acidité** : Rond - Frais - Vif - Nerveux - Acidulé - Vert
- o **Moelleux** : Fondu - Gras - Onctueux - Mielleux - Pâteux - Moelleux
- o **Astringence** : Charpenté - Tannique - Rude - Rêche - Âpre - Atramentaire
- o Tanins : Creux - Rugueux - Asséchants - Durs - Fermes - Veloutés - Souples - Fondus - Fins
- o Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue - Très longue - Persistante

● CONCLUSION

- o Équilibre : Corsé - Robuste ; Velouté ; Souple - Doux ; Mince - Maigre ; Raide - Agressif ; Sévère - Dur
- o Evolution : Fermé - Jeune - Épanoui - Passé

● CONSEIL

- o Date limite : *2 ans*
- o Public / occasion : *Jeunes, apéritif*
- o Service
 - Température : *Frais haut frigo 9°*
 - Ouverture : *1 semaine*
 - Verre : *Gras ballon*
- o Accord : *Oranges & olives*



● ACHAT

- o Conditionnement :
- o Tarifs

| | | | | |
|---------------|--------------|--------|--------------|---------|
| ■ Palette : | <i>6.22</i> | € (HT) | | |
| ■ 3 caisses : | <i>8.59</i> | € (HT) | <i>10.39</i> | € (TTC) |
| ■ Bouteille : | <i>10.71</i> | € (HT) | <i>12.96</i> | € (TTC) |