

FICHE DE DÉGUSTATION

VIN ROUGE

• INTRODUCTION

- Nom du vin : *Somnis de Gerisena* Date de dégustation : *Avût 2021*
- Producteur : *Celler Gerisena* Appellation : *Empardà*
- Labels : Distinctions : *Or Bxl*
- Anecdote : *Rêves / Texture → Etoiles*

• TERROIR

- Sous-région : *Alt Empardà* Parcelle :
- Sols : Cépages : *Grenache Rouge*
- Millésime : Climat :

• ELABORATION

- Récolte : *Manuelle* Transport :
- Egrappage : *Oui* Foulage : *Léger*
- Macération : *à froid* Pigeage / remontage :
- Fermentation alcoolique : *Ajout Alc. → muti* Décuvage / pressurage :
- Elevage (malolactique) : *24 chênx*
- Soutirage : Vieillessement : *30 mois Marie Jeanne → Terroir*

• 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 (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 (3)
- Fermentaire : brioche, mie de pain, biscuit, levure, cire d'abeille, beurre, bonbon anglais (1) Massépain
- 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

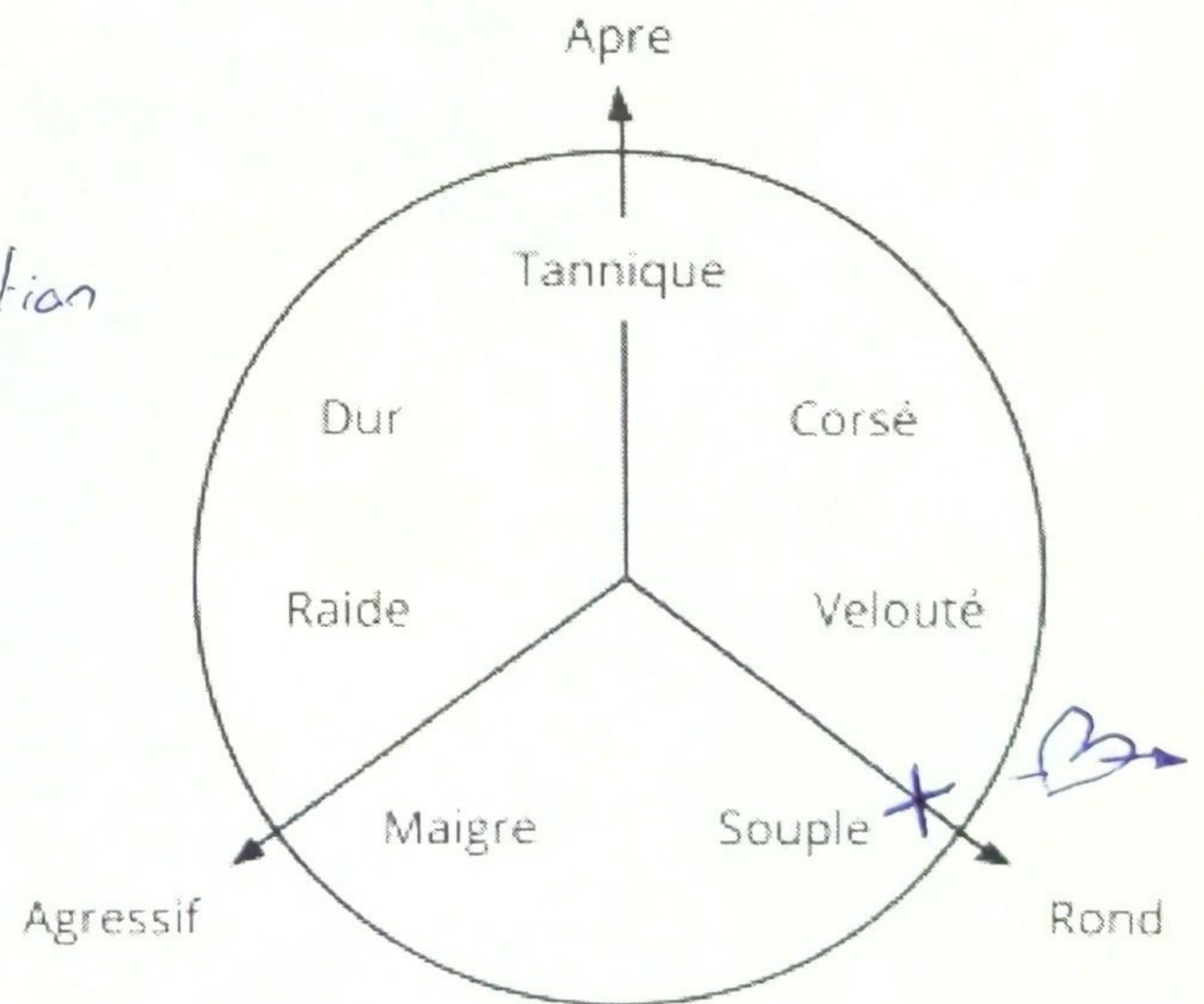
- o Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- o Matière : Manque - Faible - Étroit - Svelte - Étoffé - Corpulent - Charpenté
- o Acidité : Rond - Frais - Vif - Nerveux - Acidulé - Vert
- o Moelleux : Fondu - Gras - Onctueux - Mielleux - Pâteux - Moelleux
- o Astringence : Charpenté - 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 : Connaisseurs, dégustation
- o Service
 - Température : Ambiante
 - Ouverture : 3 jours max
 - Verre : Frais, petit / ballon parts
- o Accord : Chocolat, Fromages & noix



● ACHAT

- o Conditionnement :
- o Tarifs
 - Palette : 14.45 € (HT)
 - 3 caisses : 18.58 € (HT) 22.48 € (TTC)
 - Bouteille : 21.74 € (HT) 26.31 € (TTC)