

## 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               | Fouillage :             | Léger                          |
| ○ Macération :              | à froid           | Pigeage / remontage :   |                                |
| ○ Fermentation alcoolique : | Ajout Alc. → muti | Décuvage / pressurage : |                                |
| ○ Elevage (malolactique) :  | 24 chênx          |                         |                                |
| ○ Soutirage :               |                   | Viellissement :         | 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 <sup>(2)</sup>
- 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 <sup>(3)</sup>
- Fermentaire : brioche, mie de pain, biscuit, levure, cire d'abeille, beurre, bonbon anglais <sup>(1) Massépain</sup>
- 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

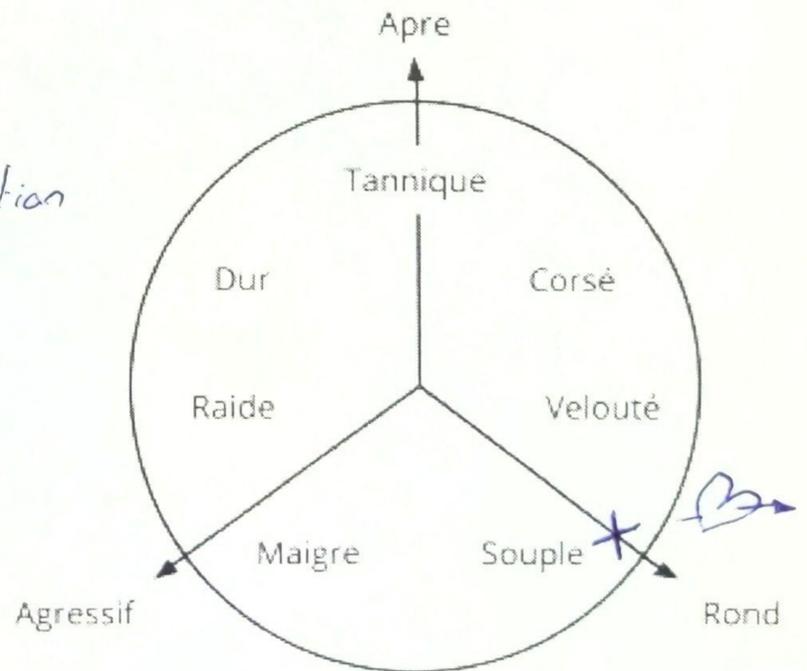
- o Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- o Matière : Manque - Faible - Étroit - Svelte - Étoffé - Corpulent - Charpenté
- o **Acidité** : Rond - Frais - Vif - Nerveux - Acidulé - Vert
- o **Moelleux** : Fondu - Gras - Onctueux - Mielleux - Pâteux - Moelleux
- o **Astringence** : 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)