

FICHE DE DÉGUSTATION

VIN ROUGE

● INTRODUCTION

- Nom du vin : *Ergo organic Negre* Date de dégustation : *Juillet 2021*
- Producteur : *Celler Gerisena* Appellation : *Empordà*
- Labels : *Bio* Distinctions :
- Anecdote : *3000 Btlles, bouchon local*

● TERROIR

- Sous-région : *Haut Empordà* Parcelle : *Finca Masdeneres i Ribes*
- Sols : *Sablonux & rocaillux* Cépages : *C8 10, Sa 60, Mc 30 v 50a*
- Millésime : *2019* Climat : *Typique*

● ELABORATION

- Récolte : *Manuelle* Transport : *Cageots 10 min*
- Egrappage : *-* Foulage : *-*
- Macération : *-* Pigeage / remontage :
- Fermentation alcoolique : *Inox 20j. 1° ↓* Décuvage / pressurage :
- Elevage (malolactique) : *- Jove* Vieillessement :
- Soutirage :

● 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, ¹noirs, exotiques, cuits, amande, noix, noisette
- 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
- Animal : cuir, fourrure, gibier, venaison, jus de viande, musc, faisandé, bouc ²
- Empyreumatique : cacao, pain grillé, pain d'épices, tabac, café, caramel, torréfié, fumé, brûlé
- Boisé : balsa, pin, cèdre, résine, vanille, eucalyptus ³
- Chimique : madérisé, rancio, pétrole, goudron, chlore, soufre, oeuf pourri, colle, carton, mouillé

● EXAMEN GUSTATIF

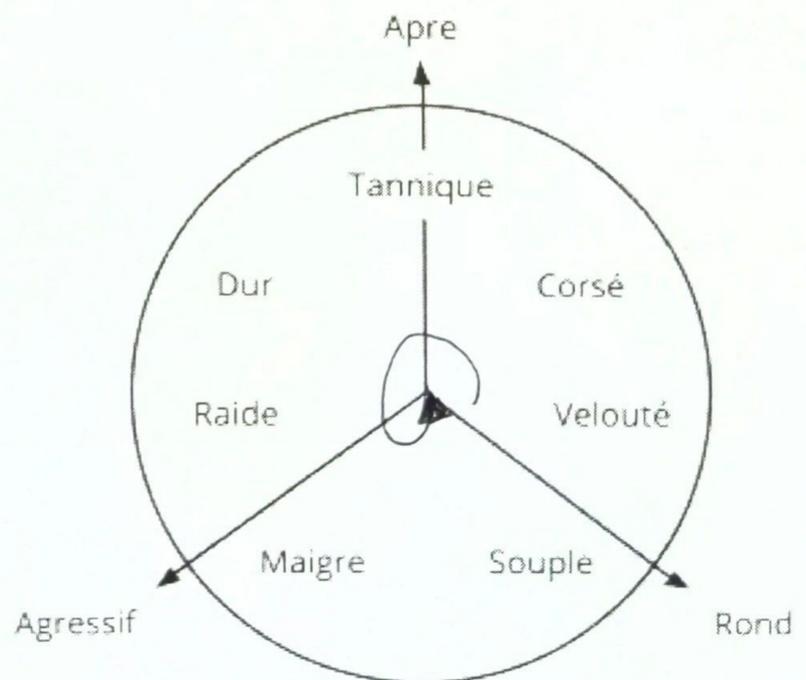
- o Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- o Matière : Manque - Faible - Étroit - Svelte - Étouffé - Corpulent - Charpenté
- o **Acidité** : Rond - Frais - Vif - Nerveux - Acidulé - Vert
- o **Moelleux** : Fondu - Gras - Onctueux - Mielleux - Pâteux - Moelleux
- o **Astringence** : 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, voire 3
- o Public / occasion : Avisé, repas
- o Service
 - Température : Ambiante
 - Ouverture : Carafe
 - Verre : Grand.
- o Accord : Gibier, plats épicés



● ACHAT

- o Conditionnement : 75 cl 16
- o Tarifs
 - Palette : 6.11 € (HT)
 - 3 caisses : 8.12 € (HT) 9.83 € (TTC)
 - Bouteille : 10.22 € (HT) 12.37 € (TTC)