

FICHE DE DÉGUSTATION

VIN ROUGE

● INTRODUCTION

- | | | | |
|----------------|---------------|-----------------------|-----------|
| ○ Nom du vin : | Sentiments | Date de dégustation : | Août 2021 |
| ○ Producteur : | Ramon Canals | Appellation : | Priorat |
| ○ Labels : | | Distinctions : | G&B 90 |
| ○ Anecdote : | Numeroté Main | | |

● TERROIR

- | | | | |
|-----------------|-----------------------|------------|----------------|
| ○ Sous-région : | Poblede | Parcelle : | |
| ○ Sols : | Ardoise, Argile-Calc. | Cépages : | Samsó - Gtxa N |
| ○ Millésime : | 2018 | Climat : | Très Sec |

● ELABORATION

- | | | | |
|-----------------------------|--------------------|-------------------------|-------|
| ○ Récolte : | Manuelle fin sept. | Transport : | 25 kg |
| ○ Egrappage : | Complet | Fouillage : | Pied |
| ○ Macération : | A froid | Pigeage / remontage : | |
| ○ Fermentation alcoolique : | Inox T° b | Décuvage / pressurage : | |
| ○ Elevage (malolactique) : | 6 m. US/FR | (Criança) | |
| ○ Soutirage : | | 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
- 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
- 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

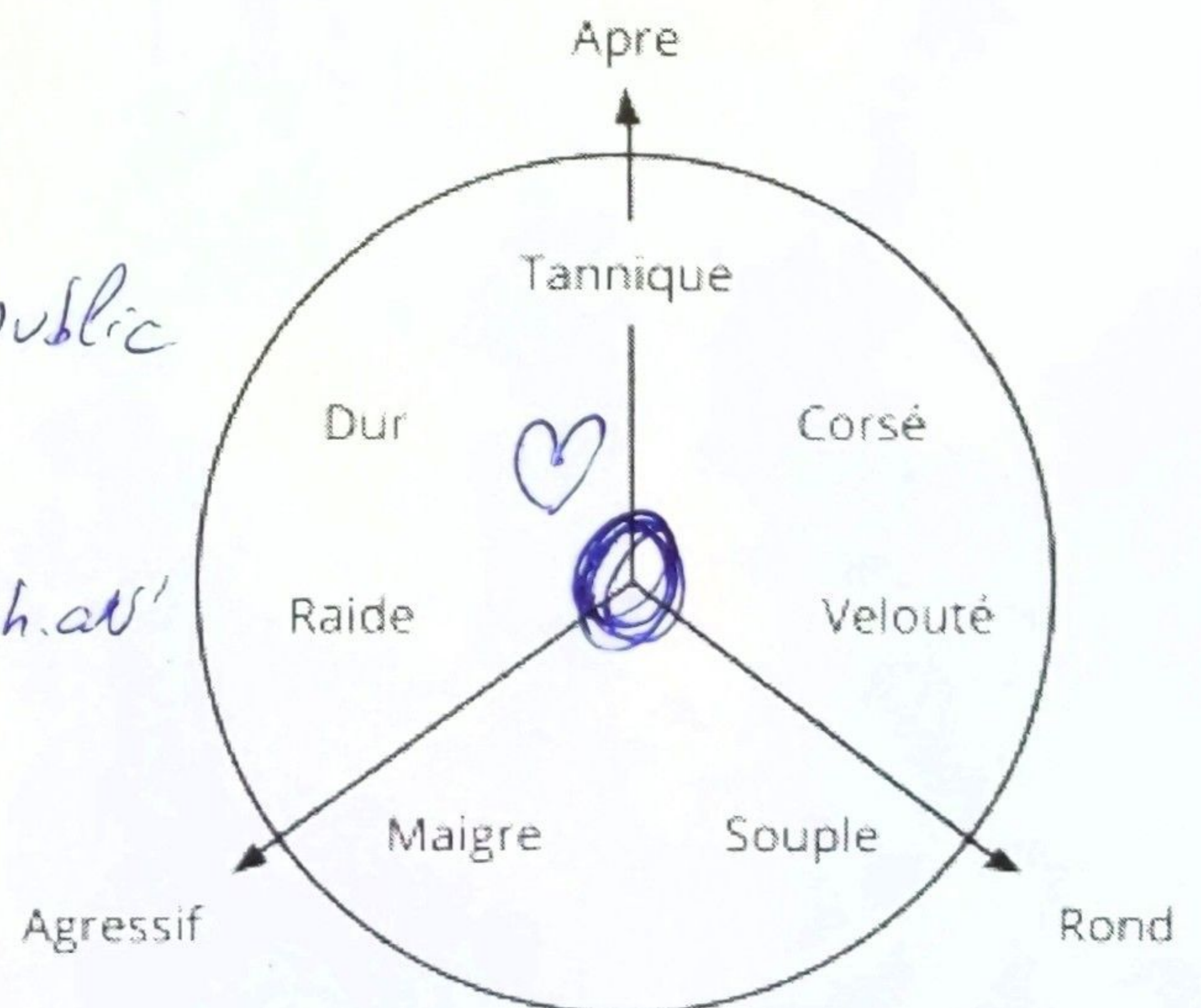
- o Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- o Matière : Manque - Faible - Étroit - Svelte - Étouffé - Corpulent - Charpenté
- o **Acidité** : Rond - Frais - Vif - Nerveux - Acidulé - Vert
- o **Moelleux** : Fondu - Gras - Onctueux - Mielleux - Pâteux - Moelleux
- o **Astringence** : 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 : 5 ans
- o Public / occasion : Connaisseurs & H public
Dégustation
- o Service
 - Température : ambiante
 - Ouverture : carafes les 2 prochains
 - Verre : grand ballon
- o Accord : toutes viandes, fromages



● ACHAT

- o Conditionnement : 75 cl 16
- o Tarifs
 - Palette : 8.61 € (HT)
 - 3 caisses : 11.62 € (HT) 14.06 € (TTC)
 - Bouteille : 14.10 € (HT) 17.06 € (TTC)