

FICHE DE DÉGUSTATION

VIN ROUGE

• INTRODUCTION

- Nom du vin : *Selecció de Gerisena* Date de dégustation : *Avût 2021*
- Producteur : *Celler Gerisena* Appellation : *Empordà*
- Labels :
- Anecdote : *VV* Distinctions :

• TERROIR

- Sous-région : *Alt Empordà* Parcelle : *Finca Alt*
- Sols : *Rocailleux* Cépages : *Gxa, CS (VV)*
- Millésime : *2017* Climat : *Tres sec*

• ELABORATION

- Récolte : *Manuelle* Transport : *Cagots*
- Egrappage :
- Macération :
- Fermentation alcoolique : *Inox 20j 20°* Pigeage / remontage :
- Elevage (malolactique) : *Chêne FR 10 mois (Criança)* Décuvage / pressurage :
- 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

○ 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
- ① ■ Boisé : balsa, pin, cèdre, résine, vanille, eucalyptus
- Chimique : madérisé, rancio, pétrole, goudron, chlore, soufre, oeuf pourri, colle, carton, mouillé

● EXAMEN GUSTATIF

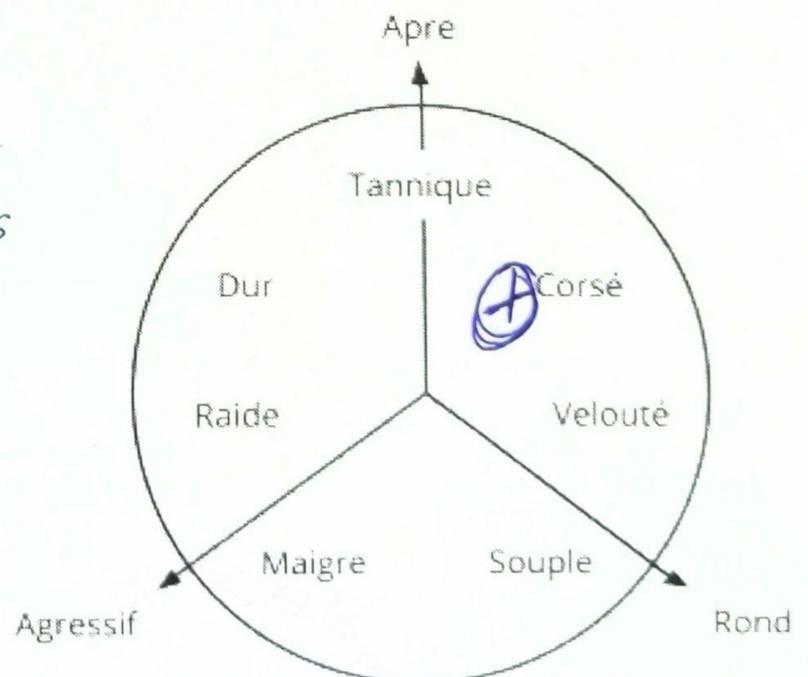
- Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- Matière : Manque - Faible - Étroit - Svelte - Étouffé - Corpulent - Charpenté
- **Acidité** : Rond - Frais - Vif - Nerveux - Acidulé - Vert
- **Moelleux** : Fondu - Gras - Onctueux - Mielleux - Pâteux - Moelleux
- **Astringence**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

● CONCLUSION

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

● CONSEIL

- Date limite : 1 an
- Public / occasion : Repas, vins baisés
- Service
 - Température : Ambiante
 - Ouverture : Servir 5 min avant
 - Verre : Grand Ballon
- Accord : Viandes grillées



● ACHAT

- Conditionnement : 75 cl [16]
- Tarifs
 - Palette : 8.28 € (HT)
 - 3 caisses : 10.88 € (HT) 13.16 € (TTC)
 - Bouteille : 13.21 € (HT) 15.98 € (TTC)