

## FICHE DE DÉGUSTATION VIN ROUGE

### • INTRODUCTION

- Nom du vin : *Xarada Negre*
- Producteur : *Celler Masroig*
- Labels :
- Anecdote :

Date de dégustation : *Acût 2021*  
Appellation : *Montsant*  
Distinctions :

### • TERROIR

- Sous-région :
- Sols : *Argile Rouge*
- Millésime : *2019*

Parcelle :  
Cépages : *Carrignan 100%*  
Climat :

### • ELABORATION

- Récolte : *Sélection Manuelle*
- Egrappage :
- Macération : *Limitée → sucres*
- Fermentation alcoolique : *Stoppée / alc.*
- Elevage (malolactique) : *✓*
- Soutirage :

Transport : *Cageots*  
Fouillage :  
Pigeage / remontage :  
Décuvage / pressurage :  
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
- Boisé : balsa, pin, cèdre, résine, vanille, eucalyptus
- Chimique : madérisé, rancio, pétrole, goudron, chlore, soufre, oeuf pourri, colle, carton, mouillé

● EXAMEN GUSTATIF

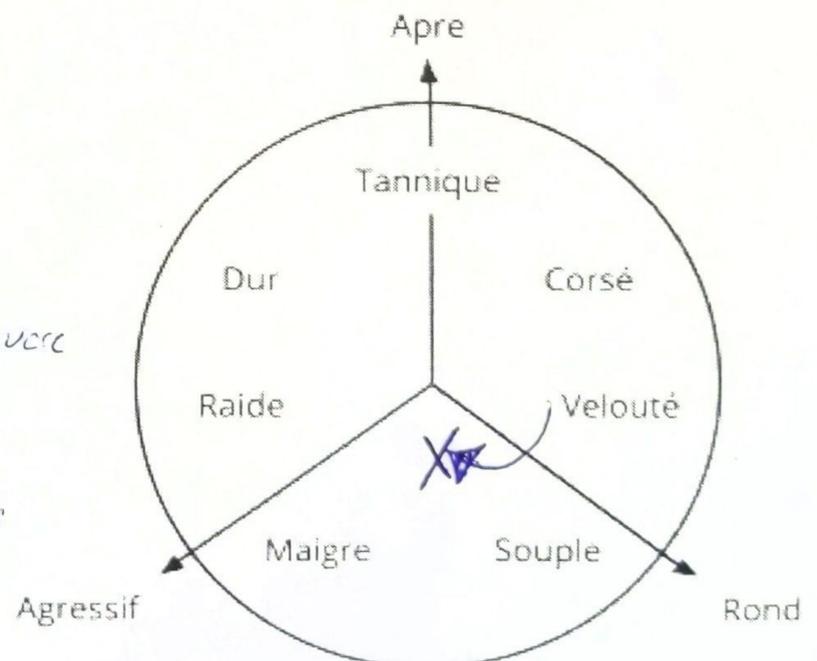
- Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- Matière : Manque - Faible - Étroit - Svelte - Étoffé - Corpulent - Charpenté
- **Acidité** : Rond - Frais - Vif - Nerveux - Acidulé - Vert
- **Moelleux** : Fondu - Gras - Onctueux - Mielleux - Pâteux - Moelleux
- **Astringence** : 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 : *10 ans*
- Public / occasion : *Dessert, Apéro*
- Service
  - Température : *tempéré ou frais & sucre*
  - Ouverture : *servir endormis 15 jours*
  - Verre : *petit porto*
- Accord : *desserts chocolatés, fromages noirs*



● ACHAT

- Conditionnement : *50cl [6]*
- Tarifs
  - Palette : *5.62* € (HT)
  - 3 caisses : *7.71* € (HT) *9.50* € (TTC)
  - Bouteille : *9.23* € (HT) *11.17* € (TTC)