

FICHE DE DÉGUSTATION

VIN ROUGE

● INTRODUCTION

- Nom du vin :
- Producteur :
- Labels :
- Anecdote :

Ferest
Celler Masraig
Bic

Date de dégustation :

Avût 22'

Appellation :

Montsant

Distinctions :

± 9.5 Guia CAT

Quantité :

● TERROIR

- Sous-région :
- Sols :
- Millésime :

Argile rouge
2019

Parcelle :

Cépages :

Climat :

Gtx N60, Car 35, Syr 5
Med. Cant.

● ELABORATION

- Récolte :
- Egrappage :
- Macération :
- Fermentation alcoolique :
- Elevage (malolactique) :
- Soutirage :

Manuelle
Oui
Inox +
6m FR

Transport :

Fouillage :

Pigeage / remontage :

Décuvage / pressurage :

Vieillessement :

15 kg
Pig

● 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
- Épicé : 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 - 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 : 5 ans
- o Public / occasion : Amis Repas / BBQ
- o Service
 - Température : de Cave
 - Ouverture : laisser chamber
 - Verre : Beau ballar
- o Accord : Viandes Grillées

● ACHAT

- o Conditionnement : 75 cl 
- o Tarifs
 - Palette : 6.99 € (HT)
 - 3 caisses : 8.63 € (HT) 11.07 € (TTC)
 - Bouteille : 10.00 € (HT) 12.10 € (TTC)

