

FICHE DE DÉGUSTATION VIN ROUGE

• INTRODUCTION

- Nom du vin : *Pinyeres Negre*
- Producteur : *Celler Masraig*
- Labels :
- Anecdote :

Date de dégustation : *Avr 22*
Appellation : *Montsant*
Distinctions :
Quantité :

• TERROIR

- Sous-région :
- Sols : *Arg. Rouge*
- Millésime : *2019*

Parcelle :
Cépages : *80 Gxa, 20 Car*
Climat : *Med. Cont.*

• ELABORATION

- Récolte :
- Egrappage :
- Macération :
- Fermentation alcoolique : *110x 4°*
- Elevage (malolactique) : *12 m FR*
- Soutirage :

Transport :
Fouillage :
Pigeage / remontage : *Rem.*
Décuvage / pressurage :

Vieillessement : *6 m.*

• 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 : *Sans*
- Public / occasion : *Amis Repas*
- Service
 - Température : *Amb. 18°*
 - Ouverture : *Carafes si jeune*
 - Verre : *Gd ballon*
- Accord : *Viandes Rouges, épicées*

● ACHAT

- Conditionnement : *75 cl 10*
- Tarifs
 - Palette : *6.19* € (HT)
 - 3 caisses : *7.50* € (HT) € (TTC)
 - Bouteille : *8.59* € (HT) € (TTC)

