

## FICHE DE DÉGUSTATION

### VIN ROUGE

#### • INTRODUCTION

- Nom du vin : *Manieta*
- Producteur : *Vins de Tallen*
- Labels : *Biodynamie*
- Anecdote : *2800 bouteilles*

Date de dégustation : *Mars 2022*

Appellation : *Emporda*

Distinctions :

#### • TERROIR

- Sous-région : *Alt Emporda*
- Sols : *Argile*
- Millésime : *2020*

Parcelle :

Cépages : *Maselan*

Climat :

#### • ELABORATION

- Récolte : *Manuelle*
- Egrappage : *Non*
- Macération : *Puë-fermentat. à froid*
- Fermentation alcoolique : *11 jours 15 jours*
- Elevage (malolactique) : *Jeune*
- Soutirage :

Transport : *Cageots*

Fouillage : *Vin*

Pigeage / remontage :

Décuvage / pressurage : *Pneumatique*

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 <sup>(4)</sup>
- Minéral : pierre à fusil, iode, silice
- Epice : 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 <sup>(2)</sup>, fourrure, gibier, venaison, jus de viande, musc, faisandé, bouc
- Empyreumatique : cacao, pain grillé, pain d'épices, tabac, café, caramel, torréfié <sup>(3)</sup>, 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 : 2 ans
- o Public / occasion : repas, amis
- o Service
  - Température : ambiant
  - Ouverture : 30 min carafe
  - Verre : grand ballon
- o Accord : Mandes rouges grillés

● ACHAT

- o Conditionnement : 75 cl 16
- o Tarifs
  - Palette : 7,30 € (HT)
  - 3 caisses : 10,33 € (HT) 12,50 € (TTC)
  - Bouteille : 11,51 € (HT) 13,93 € (TTC)

