



FICHE DE DÉGUSTATION

VIN BLANC *rosé*

● INTRODUCTION

- Nom du vin : *Solà Fred Rosat* Date de dégustation : *Acût 2022*
- Producteur : *Celler Masroig* Appellation : *Montsant*
- Labels :
- Anecdote : *Lune / Soleil - Froid Chard* Distinctions :

● TERROIR

- Sous-région :
- Sols : *Argille rouge* Parcelle :
- Millésime : *2018* Cépages : *Grenache*
- Climat : *Torrade, Med/Kant*

● ELABORATION

- Récolte : *Mécanique* Transport :
- Egrappage : *Air* Foulage : *Légère*
- Macération : *18h ±* Pressurage : *Pneumatique*
- Clarification :
- Elevage : *Jove* Fermentation alcoolique : *Max 1°*
- Soutirage :

● EXAMEN VISUEL

- Couleur : ~~Jaune à reflets verts - Jaune - Jaune citron - Jaune paille - Ambré - Or - Cuivré - Marron~~ *rose*
- Robe : ~~Incolore - Pâle - Légère - Claire - Moyenne - Soutenue - Foncée~~ *barban*
- Limpidité : ~~Clair - Limpide - Mat - Terne - Trouble - Flou - Voilé~~ *eff.*
- Eclat : ~~Cristallin - Brillant - Éclatant - Mat - Terne - Éteint~~
- Disque : ~~Maigre - Mince - Fin - Moyen - Épais~~
- Viscosité : ~~Fluide - Moyenne - Dense - Épaisse - Abondante - Sirupeuse~~
- Bulles :
 - Volume : Très fines - Fines - Moyennes - Grosses - Très grosses
 - Vitesse : Très lentes - Lentes - Rapides - Exubérantes
 - Forme : Chapelets - Cheminée ; Rosaire - Couronne

● 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 : abricot, citron, coing, litchi, orange, pêche, poire, pomme, amande, noix, noisette, fruits exotiques, fruits cuits, fruits confits *fraise, cerise 1*
- Floral : acacia, genêt, chèvrefeuille, rose, violette, fleurs blanches, camomille, tilleul, verveine, menthe
- Végétal : herbe fraîche, paille, foin, buis, feuille de tabac, thé, humus
- Minéral : pierre à fusil, iode, silex
- Epicé : cake, miel, nougat, cannelle, cardamome, poivre, girofle, thym, laurier
- 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
- Boisé : balsa, pin, cèdre, résine, vanille, eucalyptus
- Chimique : madérisé, rancio, pétrole, goudron, chlore, soufre, oeuf pourri, colle, carton, mouillé

● EXAMEN GUSTATIF

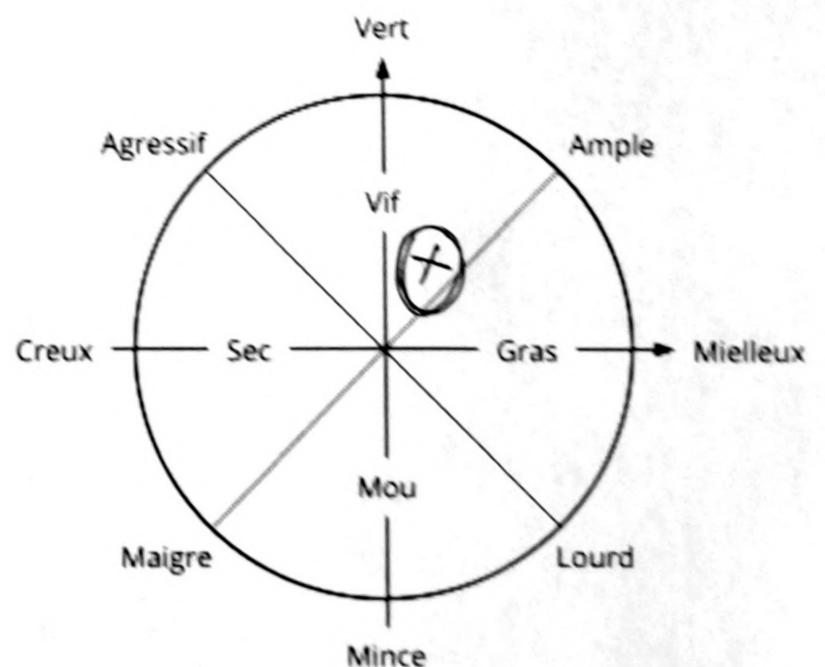
- o Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- o Intensité : Manque - Faible - Discrète - Bonne - Équilibrée - Expressif - Épanoui - Intense
- o **Acidité** : Tenu - Mou - Vif - Vert
- o **Moelleux** : Maigre - Sec - Gras - Mielleux
- o Finale : Courte - Moyenne - Bonne - Longue - Très longue - Persistante

● CONCLUSION

- o Équilibre : Soutenu - Nerveux ; Doux - Lourd ; Plat - Creux ; Frais - Agressif
- o Evolution : Fermé - Jeune - Épanoui - Passé

● CONSEIL

- o Date limite : *2ans*
- o Public / occasion : *Amis, BBQ*
- o Service
 - Température : *Bas frigo 7°*
 - Ouverture : *Glacière*
 - Verre : *petit ballon*
- o Accord : *Riz, Pâtes, Salades*



● ACHAT

- o Conditionnement :
- o Tarifs

■ Palette :	4.38	€ (HT)		
■ 3 caisses :	4.93	€ (HT)	5.97	€ (TTC)
■ Bouteille :	5.36	€ (HT)	6.49	€ (TTC)