

FICHE DE DÉGUSTATION

VIN ROUGE

● INTRODUCTION

- Nom du vin : *Sentiments Unics*
- Producteur : *Ramon Canals*
- Labels :
- Anecdote : *1012 btles / an*

Date de dégustation : *Avril 2022*Appellation : *DOQ Priorat*Distinctions : *Or à Catavinum & Int. Wines Aw.*

● TERROIR

- Sous-région : *Morera de Montsant*
- Sols : *Licorella & Argile Calca.*
- Millésime : *2016*

Parcelle : *400 m alt. Mas Abella*Cépages : *Car, GtxcN, Syr.*Climat : *Med. Cant.*

● ELABORATION

- Récolte : *Manuelle*
- Egrappage : *Oui*
- Macération : *Pré-ferm. à froid*
- Fermentation alcoolique : *max 7° cent.*
- Elevage (malolactique) : *Chêne US/FR 1 an*
- Soutirage :

Transport : *Cageots 25 kg*Fouillage : *Oui*Pigeage / remontage : *Pigeage*Décuvage / pressurage : *Décuvage*

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)

- Confus 1*
- Fruité : pomme, pêche, poire, coing, pruneau, cassis, fraise, cerise, mûre, framboise, rouges, noirs, exotiques, cuits, amande, noix, noisette
 - Floral : œillets, rose, violette, rouges, camomille, tilleul, verveine, menthe
 - Végétal : herbacé, buis, tabac, thé, poivron, humus, cassis, champignon, truffe, sous-bois *3*
 - 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 : *Connaisseurs, Repas*
- Service
 - Température : *De cave à chambre*
 - Ouverture : *Carepage*
 - Verre : *Grand ballon*
- Accord : *Vianoles rouges*

● ACHAT

- Conditionnement : *16* 75cl
- Tarifs

■ Palette :	12.58	€ (HT)	
■ 3 caisses :	17.10	€ (HT)	20.69 € (TTC)
■ Bouteille :	20.21	€ (HT)	24.45 € (TTC)

