

FICHE DE DÉGUSTATION

VIN ROUGE

• INTRODUCTION

- Nom du vin : *Sivra*
- Producteur : *Vins de taller*
- Labels : *Bio*
- Anecdote : *2560 Btlcs*

Date de dégustation : *Août 2021*
 Appellation : *Catalunya*
 Distinctions :

• TERROIR

- Sous-région : *Alt Empordà*
- Sols : *Argile limon*
- Millésime : *2015*

Parcelle : *Sivra d'Empordà*
 Cépages : *Mer, Mar, Mal*
 Climat :

• ELABORATION

- Récolte : *Manuelle*
- Egrappage :
- Macération : *24h froid*
- Fermentation alcoolique : *1ncx t^a y 21j-*
- Elevage (malolactique) : *12 m. FR*
- Soutirage : *Filtre Clarif.*

Transport : *Cageots 5 min*
 Foulage :
 Pigeage / remontage : *quotidien*
 Décuvage / pressurage :
 Vieillessement : *2 ans -> G. Res.*

• 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
- 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

- o Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- o Matière : Manque - Faible - Étroit - Svelte - Étouffé - 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 : 1 an
- o Public / occasion : Connaisseurs, repas
- o Service
 - Température : Ambiante
 - Ouverture : Decantation
 - Verre : Gd ballon
- o Accord : Viande rouge, fromage

● ACHAT

- o Conditionnement : 75 cl 16
- o Tarifs
 - Palette : 17.08 € (HT)
 - 3 caisses : 19.97 € (HT) 24.16 € (TTC)
 - Bouteille : 22.56 € (HT) 27.30 € (TTC)

