

## FICHE DE DÉGUSTATION VIN ROUGE

### • INTRODUCTION

- Nom du vin : Tokaga
- Producteur : Vins de Toller
- Labels : Biodynamie
- Anecdote : 2100 bouteilles

Date de dégustation : Mars 2021  
Appellation : Emporda  
Distinctions :

### • TERROIR

- Sous-région : Alt Emporda
- Sols : Argile
- Millésime : 2021

Parcelle :  
Cépages : Monastrell  
Climat :

### • ELABORATION

- Récolte : Manuelle
- Egrappage : Non
- Macération : Pré-fermentation à froid
- Fermentation alcoolique : Fin 15 jours
- Elevage (malolactique) : Jeune
- Soutirage :

Transport : Cageot  
Fouillage : Léger  
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, <sup>2</sup>noirs, exotiques, cuits, amande, noix, noisette
- Floral : oeillets, rose, violette, rouges, camomille, tilleul, verveine, menthe <sup>1</sup>
- Végétal : herbacé, buis, tabac, thé, poivron, humus, cassis, champignon, truffe, sous-bois
- Minéral : pierre à fusil, iode, silex
- Épicé : 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 - Étoffé - Corpulent - Charpenté
- o **Acidité** : Rond - Frais - Vif - Nerveux - Acidulé - Vert
- o **Moelleux** : Fondu - Gras - Onctueux - Mielles - 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 ~~X~~ Raide - Agressif ; Sévère - Dur
- o Evolution : Fermé - Jeune - Épanoui - Passé

• CONSEIL

- o Date limite : *2 ans*
- o Public / occasion : *barbecue, amis*
- o Service
  - Température : *ambiante*
  - Ouverture : *30 min avant*
  - Verre : *petit ballon*
- o Accord : *viandes*

• ACHAT

- o Conditionnement : *75 d 6*
- o Tarifs

■ Palette :	<i>7,30</i>	€ (HT)		
■ 3 caisses :	<i>10,33</i>	€ (HT)	<i>12,50</i>	€ (TTC)
■ Bouteille :	<i>11,51</i>	€ (HT)	<i>13,93</i>	€ (TTC)

