

## FICHE DE DÉGUSTATION

### VIN ROUGE

#### ● INTRODUCTION

- Nom du vin : *Salvavidés* Date de dégustation : *Juillet 2021*
- Producteur : *Batllo de Sort* Appellation : *Castors del Segre*
- Labels : *Naturel* Distinctions :
- Anecdote : *Déjanté vs. commercial*

#### ● TERROIR

- Sous-région : *Pallars Jussà* Parcelle : *Finca Bastors*
- Sols : Cépages : *Ull de Llebre, Merlot, Gxa*
- Millésime : *2019 (Jove)* Climat : *Sec +*

#### ● ELABORATION

- Récolte : *Manuelle* Transport : *Cageots*
- Egrappage : Foulage :
- Macération : Pigeage / remontage :
- Fermentation alcoolique : *Inox, levures ind.* Décuvage / pressurage : *Gravité*
- Elevage (malolactique) : *6 mois inox*
- Soutirage : 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
- 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

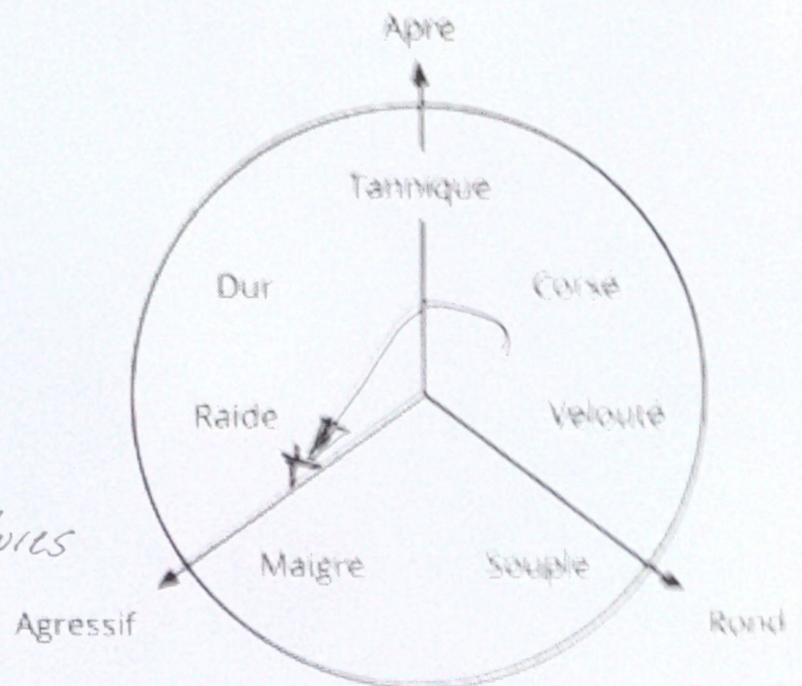
- o Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- o Matière : Manque - Faible - Étroit - Svelte - Étoffé - Corpulent - Charpenté
- o **Acidité** : Rond - Frais - Vif - Nerveux - Acidulé - Vert
- o **Moelleux** : Fondu - Gras - Onctueux - Mielleux - Pâteux - Moelleux
- o **Astringence** : 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 : 6 mois
- o Public / occasion : Curieux Bio
- o Service
  - Température : Frais -> ambiante
  - Ouverture : Service immédiat
  - Verre : Classique
- o Accord : viandes grillées, prom. p. dures



● ACHAT

- o Conditionnement : 75 cl 16
- o Tarifs
  - Palette : 7.14 € (HT)
  - 3 caisses : 9.39 € (HT) 11.59 € (TTC)
  - Bouteille : 11.34 € (HT) 13.72 € (TTC)