

*confiture*

- 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

*2*

*3*

● EXAMEN GUSTATIF

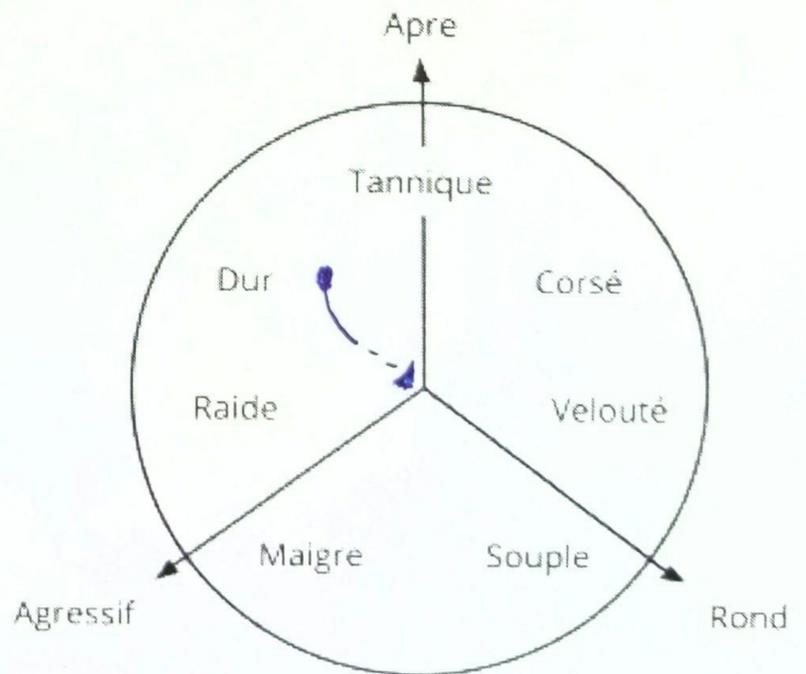
- Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- Matière : Manque - Faible - Étroit - Svelte - Étoffé - Corpulent - Charpenté
- **Acidité** : Rond - Frais - Vif - Nerveux - Acidulé - Vert
- **Moelleux** : Fondu - Gras - Onctueux - Mielleux - Pâteux - Moelleux
- **Astringence** : 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 : *5 ans*
- Public / occasion : *Mature, connaisseurs*
- Service
  - Température : *ambiante*
  - Ouverture : *carafe pdt 3 ans*
  - Verre : *grand ballon*
- Accord : *Degusta, viandes faisandés, rouges grillés*



● ACHAT

- Conditionnement : *75, 150 & 300 cl*
- Tarifs
  - Palette : *10.78* € (HT)
  - 3 caisses : *14.27* € (HT) *17.27* € (TTC)
  - Bouteille : *16.75* € (HT) *20.27* € (TTC)

## FICHE DE DÉGUSTATION

### VIN ROUGE

#### • INTRODUCTION

- Nom du vin : *Les Sarts Vinyes Velles* Date de dégustation : *Acût 2021*
- Producteur : *Celler Masroig* Appellation : *Montsant*
- Labels : Distinctions : *Or Bxl*
- Anecdote :

#### • TERROIR

- Sous-région : Parcelle :
- Sols : *Argile rouge* Cépages : *Sansa 15, Gtxa 85 (v)*
- Millésime : *2017* Climat :

#### • ELABORATION

- Récolte : *Manuelle* Transport : *15 kg*
- Egrappage : Foulage :
- Macération : Pigeage / remontage :
- Fermentation alcoolique : *max 1<sup>a</sup>* Décuvage / pressurage :
- Elevage (malolactique) : *17m. Chêne (Criança)*
- Soutirage : *Sans clarification* Vieillessement : *24 m (-> 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