

## FICHE DE DÉGUSTATION

### VIN ROUGE

#### • INTRODUCTION

- Nom du vin : *Clos Vidal Negre*      Date de dégustation : *Juillet 2021*
- Producteur : *Capità Vidal*      Appellation : *Penedès*
- Labels : *Bio (en cours)*      Distinctions :
- Anecdote :

#### • TERROIR

- Sous-région : *Còtes du Lavernò*      Parcelle :
- Sols : *Grès & Marne*      Cépages : *Merlot 85, Tempranillo 15*
- Millésime : *2017 (Crianza)*      Climat :

#### • ELABORATION

- Récolte : *Manuelle*      Transport : *Cagots 30 min*
- Egrappage : *Non*      Foulage : *Oui, très léger*
- Macération : *2 jours à froid*      Pigeage / remontage : *Quotidien*
- Fermentation alcoolique : *max 1<sup>er</sup>*      Décuvage / pressurage :
- Elevage (malolactique) : *6 mois chêne FR/US*
- Soutirage :      Vieillessement : *1 an*

#### • 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

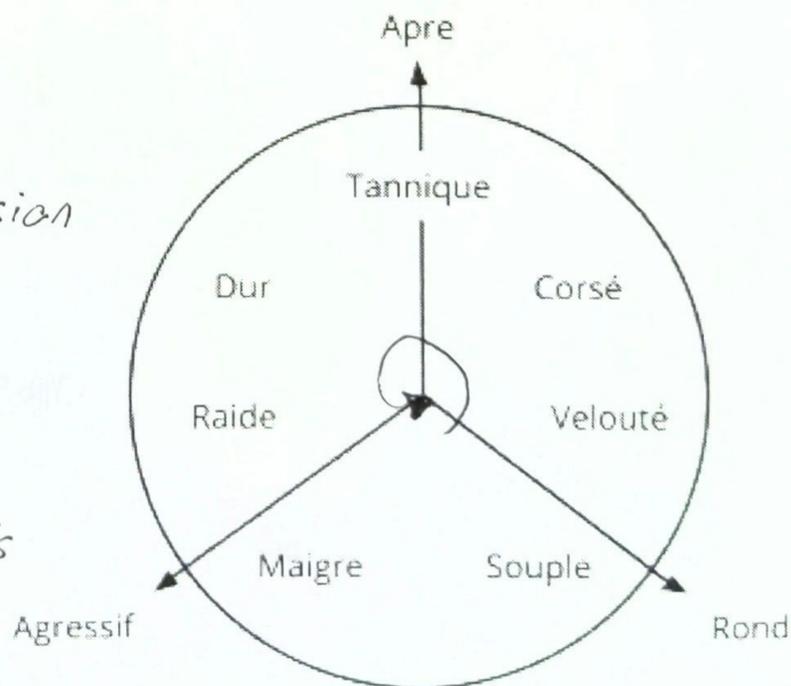
- o Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- o Matière : Manque - Faible - Étroit - Svelte - Étoffé - Corpulent - Charpenté
- o **Acidité** : Rond - Frais - Vif - Nerveux - Acidulé - Vert
- o **Moelleux** : Fondu - Gras - Onctueux - Mielleux - Pâteux - Moelleux
- o **Astringence** : 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 : 1 an
- o Public / occasion : jeunes, toute occasion
- o Service
  - Température : Ambiante
  - Ouverture : Service immédiat
  - Verre : Classique
- o Accord : Viandes, pâtes, plats mijotés



● ACHAT

- o Conditionnement : 75 cl 16
- o Tarifs
 

■ Palette :	5.09	€ (HT)		
■ 3 caisses :	6.40	€ (HT)	8.26	€ (TTC)
■ Bouteille :	7.53	€ (HT)	9.11	€ (TTC)