



FICHE DE DÉGUSTATION

VIN ROUGE

• INTRODUCTION

- Nom du vin : *Nero de Sort* Date de dégustation : *Acût 2021*
- Producteur : *Batllo de Sort* Appellation : *Costers del Segre*
- Labels : *Naturel (sans cert.)* Distinctions :
- Anecdote : *Caloptère, ss sulfites*

• TERROIR

- Sous-région : *Pallars* Parcelle : *Barrera*
- Sols : *Argile - Calcaire* Cépages : *Pinot Noir*
- Millésime : *2019* Climat : *Sec*

• ELABORATION

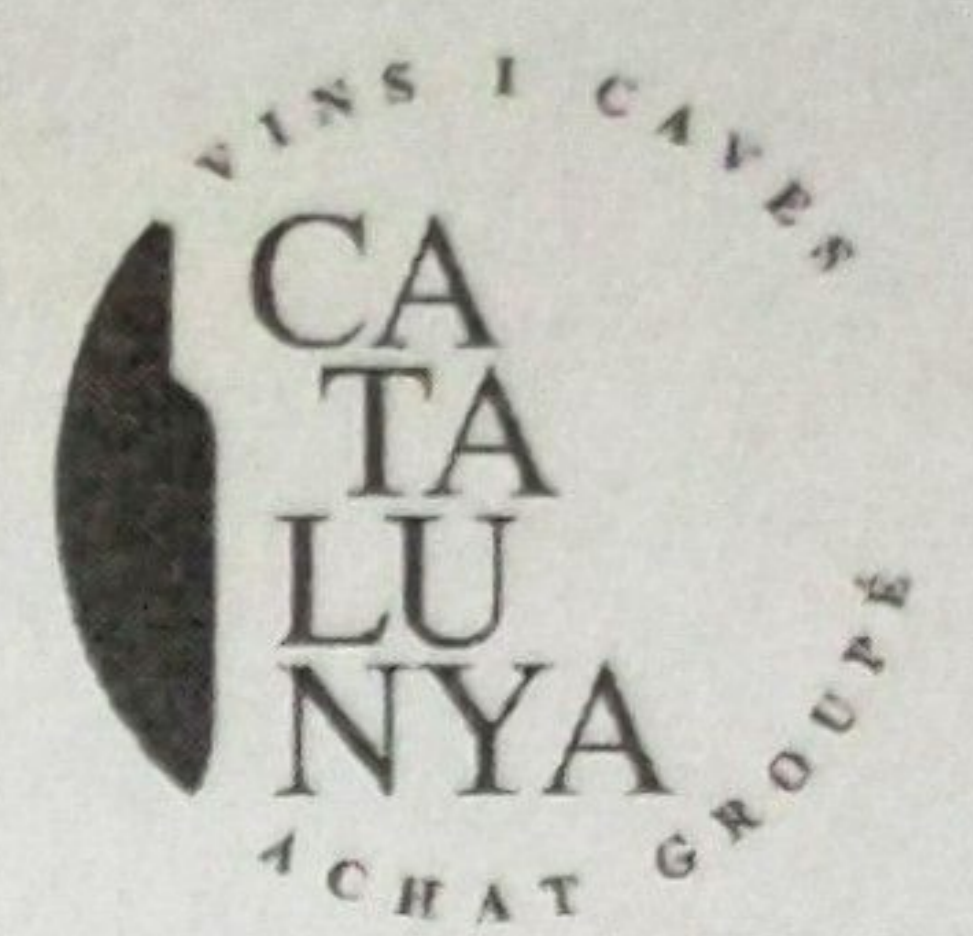
- Récolte : *Manuelle* Transport : *Cageots*
- Egrappage : *75% égrappé* Foulage : *Pieds*
- Macération : *PVC alimentaire* Pigeage / remontage :
- Fermentation alcoolique : *Inox X^o* Décuvage / pressurage :
- Elevage (malolactique) : *Inox 10 mois* (*Criança*)
- Soutirage : *sulfites* Vieillessement :

• 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



- 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

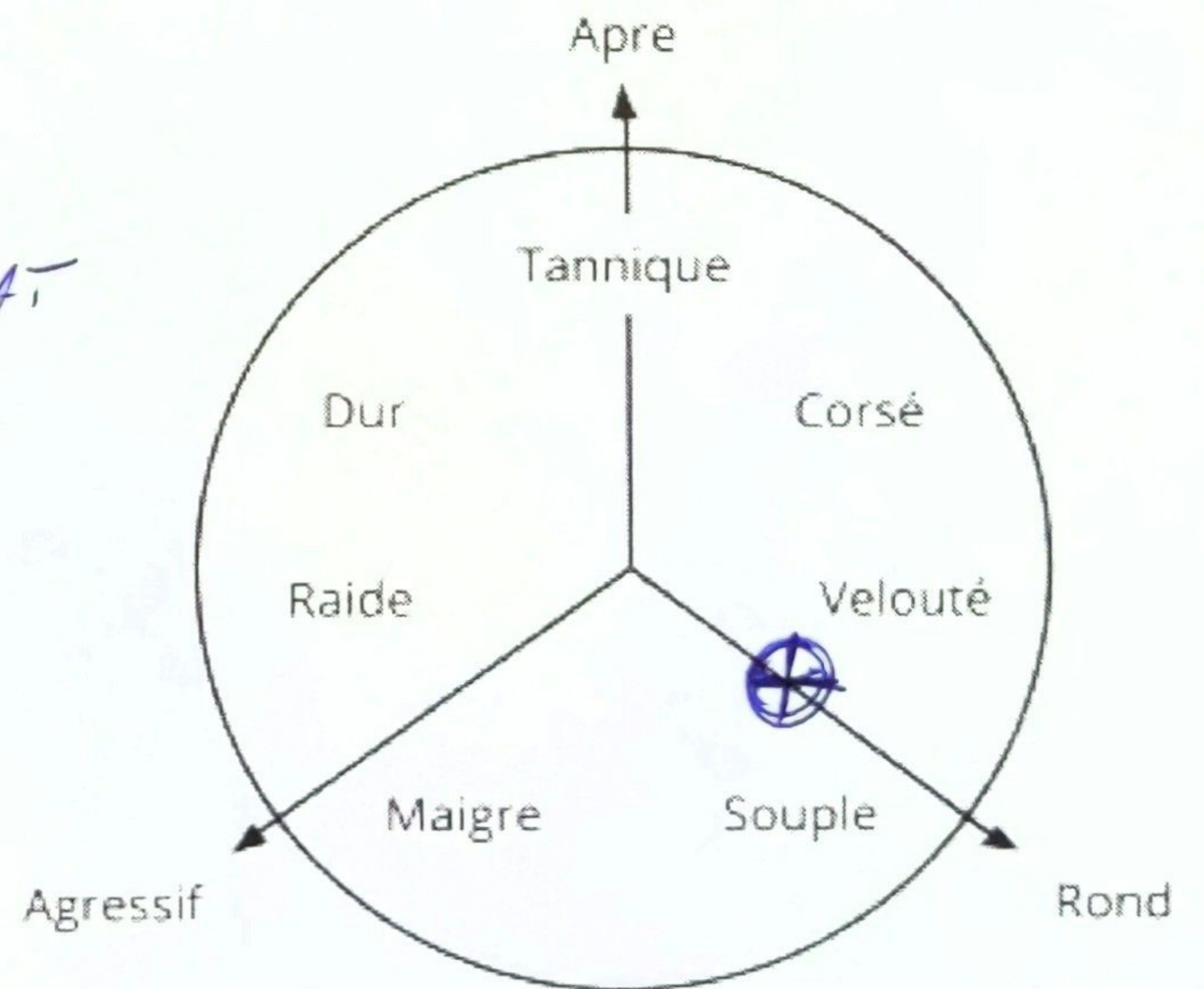
- Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- Matière : Manque - Faible - Étroit - Svelte - Étoffé - Corpulent - Charpenté
- Acidité : Rond - Frais - Vif - Nerveux - Acidulé - Vert
- Moelleux : Fondu - Gras - Onctueux - Mielleux - Pâteux - Moelleux
- Astringence : Charpenté - 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 : 6 mois
- Public / occasion : Amateurs vins NAT
- Service
 - Température : Ambiante
 - Ouverture : Laisser tel quel
 - Verre : Ballan
- Accord : Bœuf en sauce



● ACHAT

- Conditionnement : 75 cl [16]
- Tarifs
 - Palette : 9.44 € (HT)
 - 3 caisses : 12.62 € (HT) 15.27 € (TTC)
 - Bouteille : 15.37 € (HT) 18.60 € (TTC)