

FICHE DE DÉGUSTATION

VIN ROUGE

• INTRODUCTION

- Nom du vin : *Casa Vella d'Espells* Date de dégustation : *Avût 2021*
- Producteur : *Juvé y Camps* Appellation : *Penedès*
- Labels : *Bio* Distinctions :
- Anecdote : *Maison mère*

• TERROIR

- Sous-région : *Haut Penedès* Parcelle : *Mediana*
- Sols : *Argila Calc (Fer+)* Cépages : *CS 85 → CS 100%*
- Millésime : *2016* Climat :

• ELABORATION

- Récolte : *Manuelle* Transport : *Cagots*
- Egrappage :
- Macération :
- Fermentation alcoolique : *10x t°* Pigeage / remontage :
- Elevage (malolactique) : *12 m FR* Décuvage / pressurage :
- Soutirage : Vieillessement : *2 ans (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

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

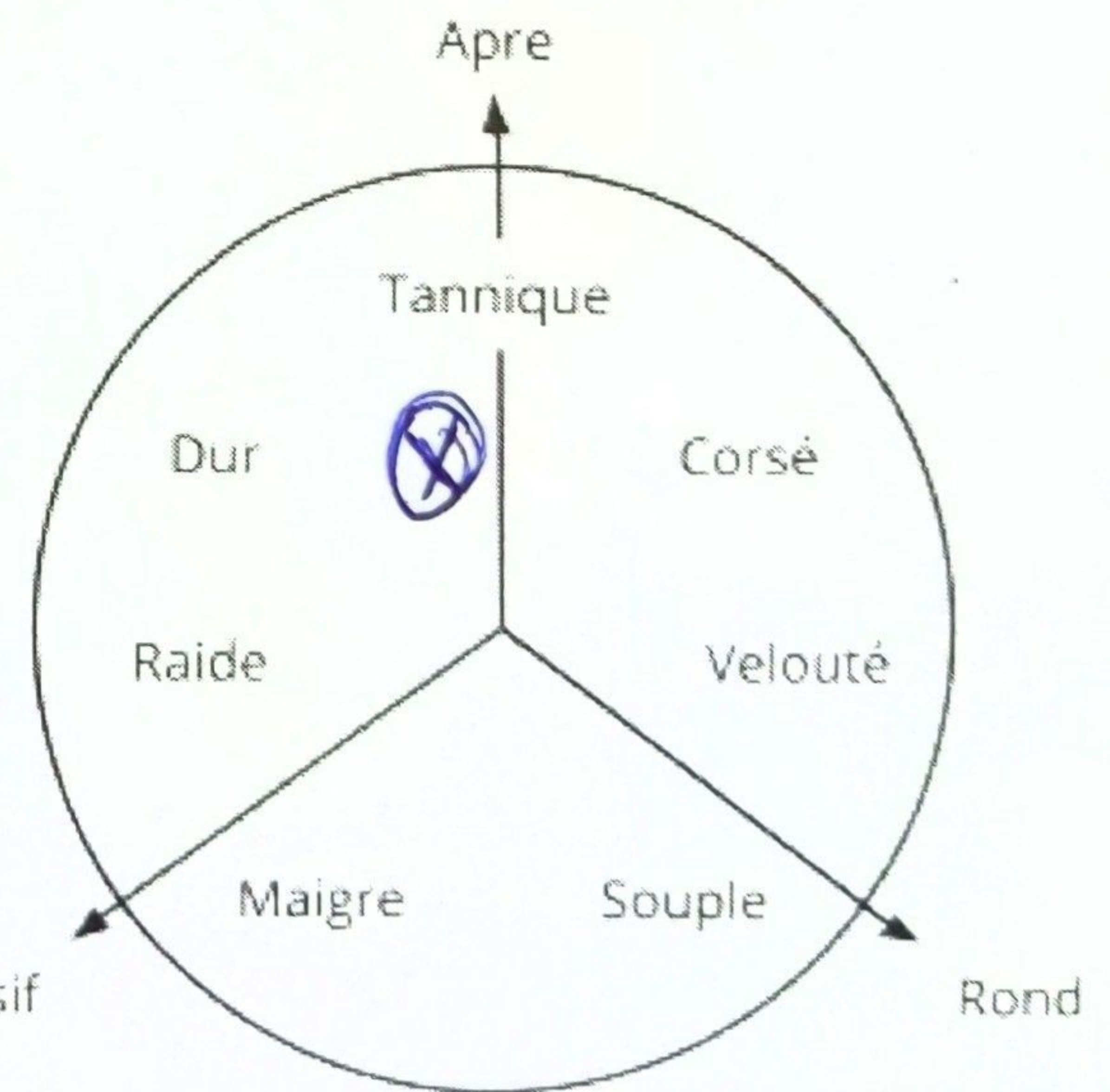
- o Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- o Matière : Manque - Faible - Étroit - Svelte - Étoffé - Corpulent - Charpenté
- o **Acidité** : Rond - Frais - Vif - Nerveux - Acidulé - Vert
- o **Moelleux** : Fondu - Gras - Onctueux - Mielleux - Pâteux - Moelleux
- o **Astringence** : 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 : 3 ans
- o Public / occasion : Mature, connaisseurs -> repas
- o Service
 - Température : Ambiante
 - Ouverture : Servir verres imm.
 - Verre : Grand ballon
- o Accord : Viandes rouges grillées



● ACHAT

- o Conditionnement : 37.5, 75, 150 cl
- o Tarifs
 - Palette : 8.05 € (HT)
 - 3 caisses : 10.41 € (HT) 12.60 € (TTC)
 - Bouteille : 12.61 € (HT) 15.26 € (TTC)