

FICHE DE DÉGUSTATION

VIN ROUGE

● INTRODUCTION

- Nom du vin : *Pinyeres Negre*
- Producteur : *Celler Masroig*
- Labels :
- Anecdote : *Nom du Chateau*

Date de dégustation : *Juillet 2021*
 Appellation : *Montsant*
 Distinctions : *Argent, 90pts*

● TERROIR

- Sous-région :
- Sols : *Argile, Granit*
- Millésime : *2018*

Parcelle :
 Cépages : *Gtxa 80, Samsò 20 (vv)*
 Climat : *Typique*

● ELABORATION

- Récolte : *Manuelle*
- Egrappage :
- Macération :
- Fermentation alcoolique : *Inox 1° ↓*
- Elevage (malolactique) : *12 mois chêne FR (Criança)*
- Soutirage :

Transport : *Cageots 10 min*
 Foulage :
 Pigeage / remontage :
 Décuvage / pressurage :
 Vieillessement : *1an*

● 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

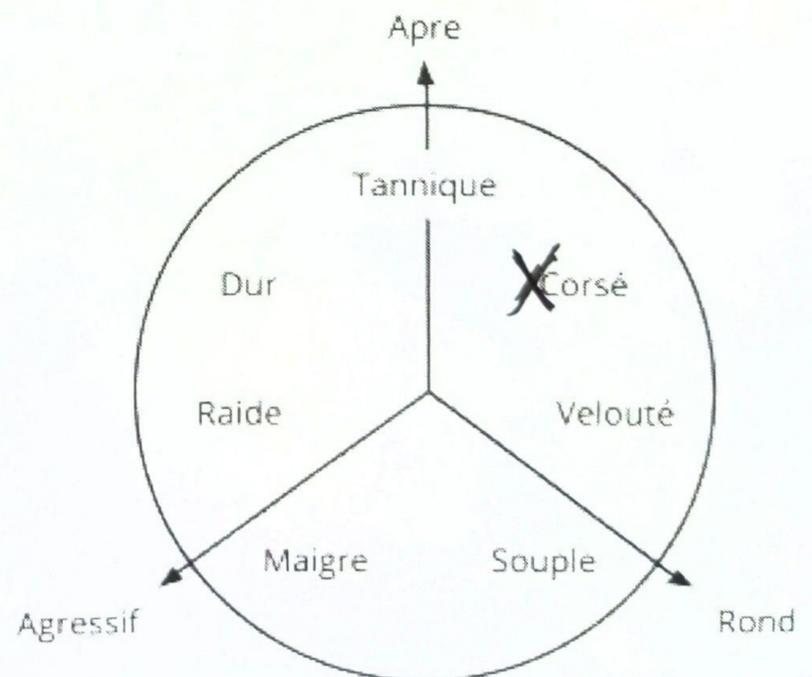
- o Attaque : Fuyante - Franche - Nette - Ample - Aromatique - Intense
- o Matière : Manque - Faible - Étroit - Svelte - Étouffé - Corpulent - Charpenté
- o **Acidité** : Rond - Frais - Vif - Nerveux - Acidulé - Vert
- o **Moelleux** : Fondu - Gras - Onctueux - Mielleux - Pâteux - Moelleux
- o **Astringence** : 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 : Masculin, Table
- o Service
 - Température : Ambiance
 - Ouverture : 30 min carafe
 - Verre : Grand
- o Accord : Viandes rouges grillées



● ACHAT

- o Conditionnement : 75 cl [16]
- o Tarifs
 - Palette : 6.28 € (HT)
 - 3 caisses : 8.45 € (HT) 16.22 € (TTC)
 - Bouteille : 10.26 € (HT) 12.41 € (TTC)