

Profil sensoriel avec un Grenache noir 2020 – Modalité GREN BATEMP

Process de vinification :

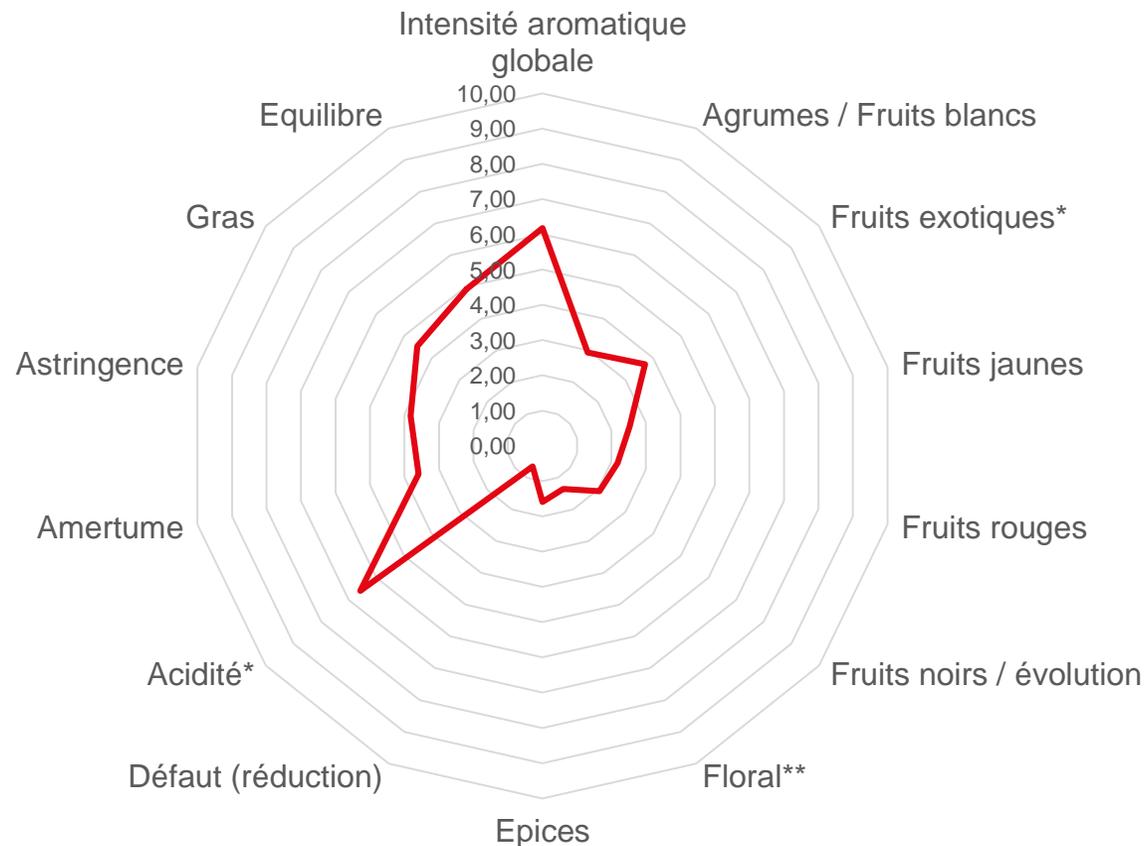
Sulfitage à 4 g/hL à l'encuvage
Débourbage entre 50 et 80 NTU
Levurage Sélectys l'Eclatante à 20 g/hL
FA à 14-16°C pendant 23 jours
Apport de DAP (10 g/hL) à mi-FA
Collage à 50 g/hL de Bentonite et 40 g/hL de PVPP à densité 1060 (mi-FA)
Remontages si réduction, soutirages à l'abri de l'air
Pas de FML
Elevage en cuve inox puis MEB

Profil aromatique :

Nez plutôt intense, caractérisé par des notes de fruits exotiques, de fruits jaunes, quelques arômes de petits fruits rouges.

Profil gustatif:

La bouche est acide, vive, agréable et fruitée. Peu d'amertume, peu d'astringence, et une bonne persistance aromatique.



Profils sensoriels avec un Grenache noir 2020 – Modalité GREN PROTSTAND

Process de vinification :

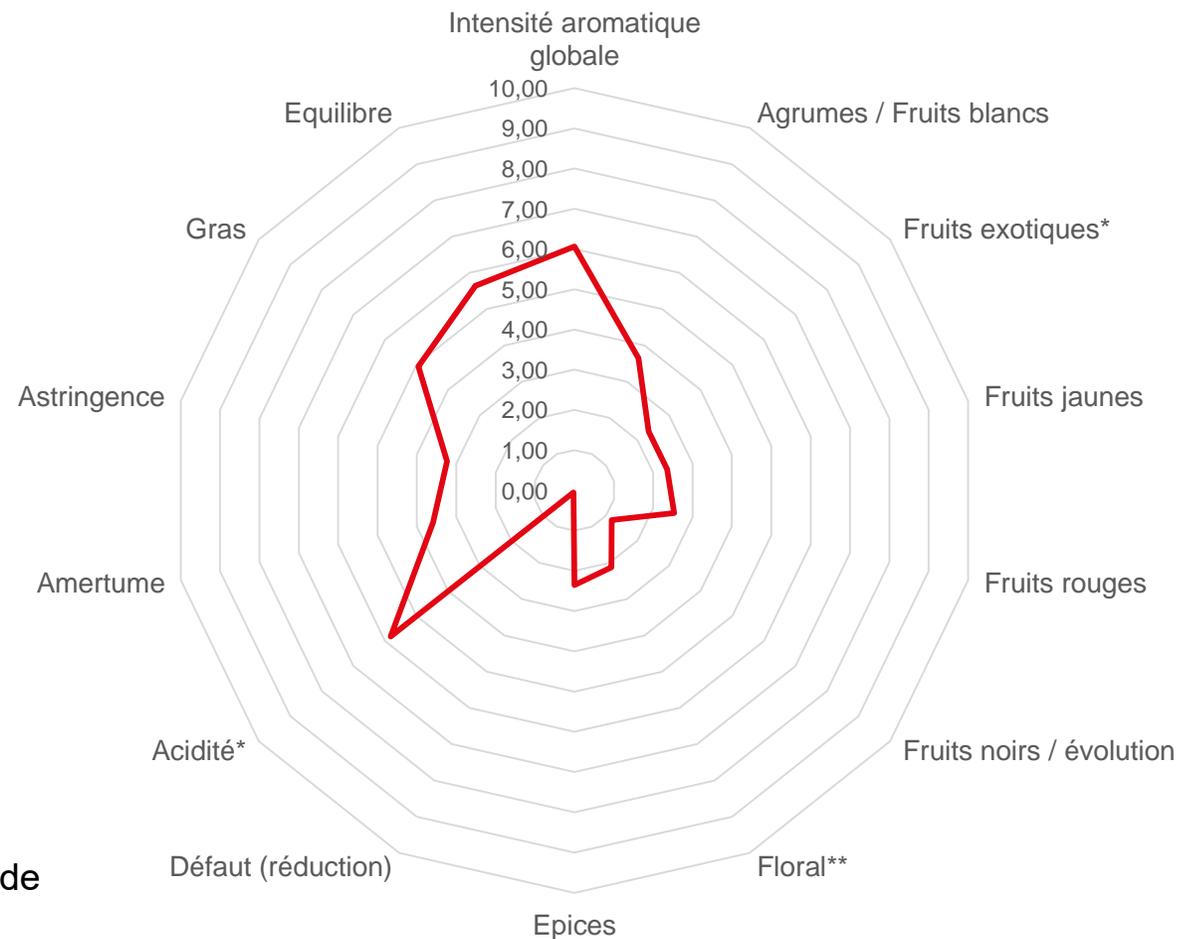
Sulfitage à 4 g/hL à l'encuvage
Débourbage entre 100 et 150 NTU
Levurage 2323 à 20 g/hL
FA à 18-20°C
Durée de FA : 34 jours
Apport de Thiazote en fonction des carences
Pas de collage
Remontages si réduction, soutirages à l'abri de l'air
Pas de FML
Elevage en cuve inox puis MEB

Profil aromatique :

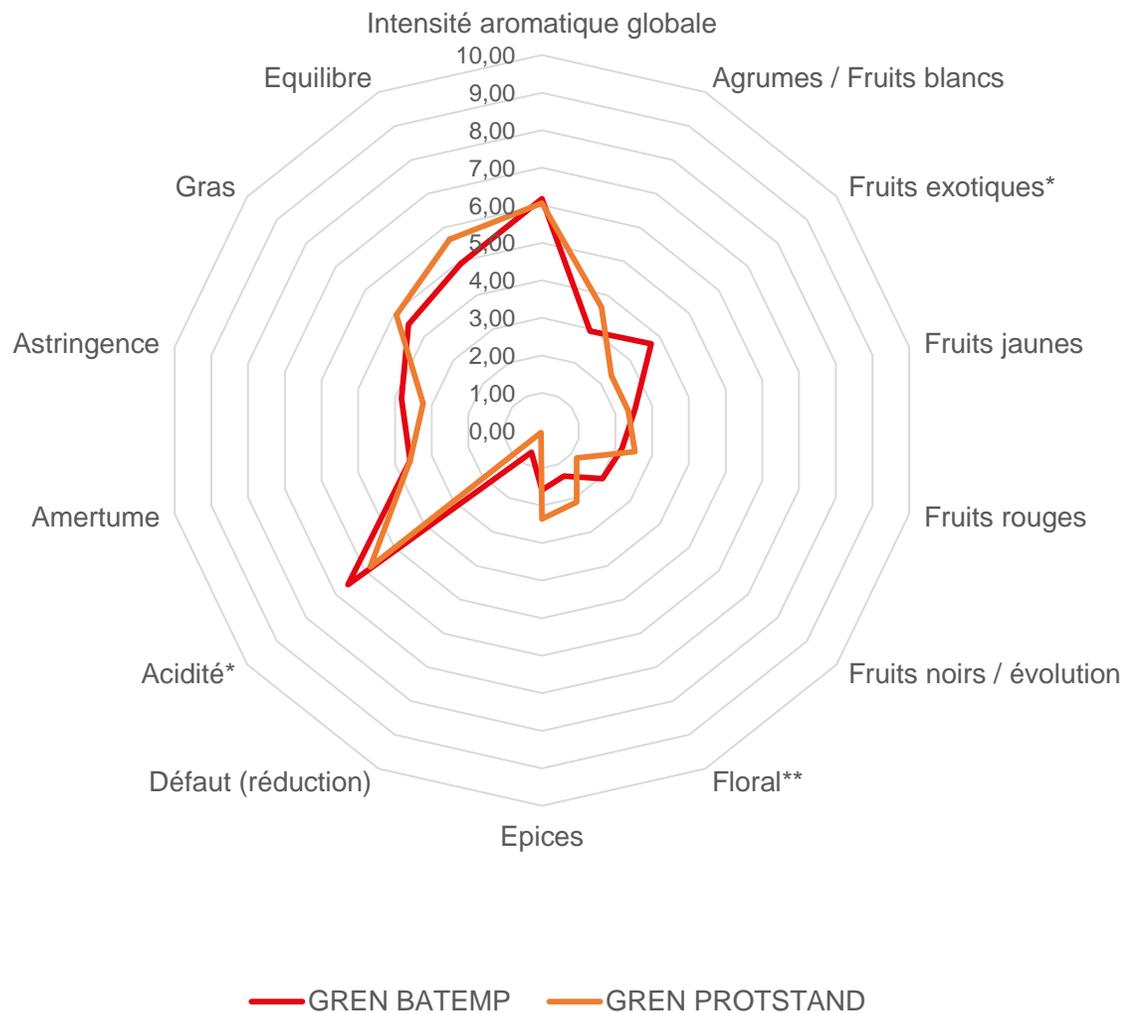
Nez assez intense, caractérisé par des notes de fruits rouges, de fruits exotiques et quelques fruits blancs.

Profil gustatif :

La bouche est acide et vive. L'équilibre est agréable avec une finale ronde et acidulée.



Comparaison des profils pour le Grenache noir 2020



La modalité **GREN BATEMP** est plus intense en fruits jaunes et fruits noirs que la modalité GREN PROT STAND. Les bouches sont comparables, avec des profils qui diffèrent légèrement au niveau de l'astringence.

La modalité **GREN PROTSTAND** correspond à une vinification selon un protocole standard. A ce stade cette modalité semble préférée, avec davantage de notes épicées, moins d'acidité, plus de gras et donc un équilibre plus apprécié.

Profil sensoriel avec une Syrah 2020 – Modalité SYR BATEMP 1

Process de vinification :

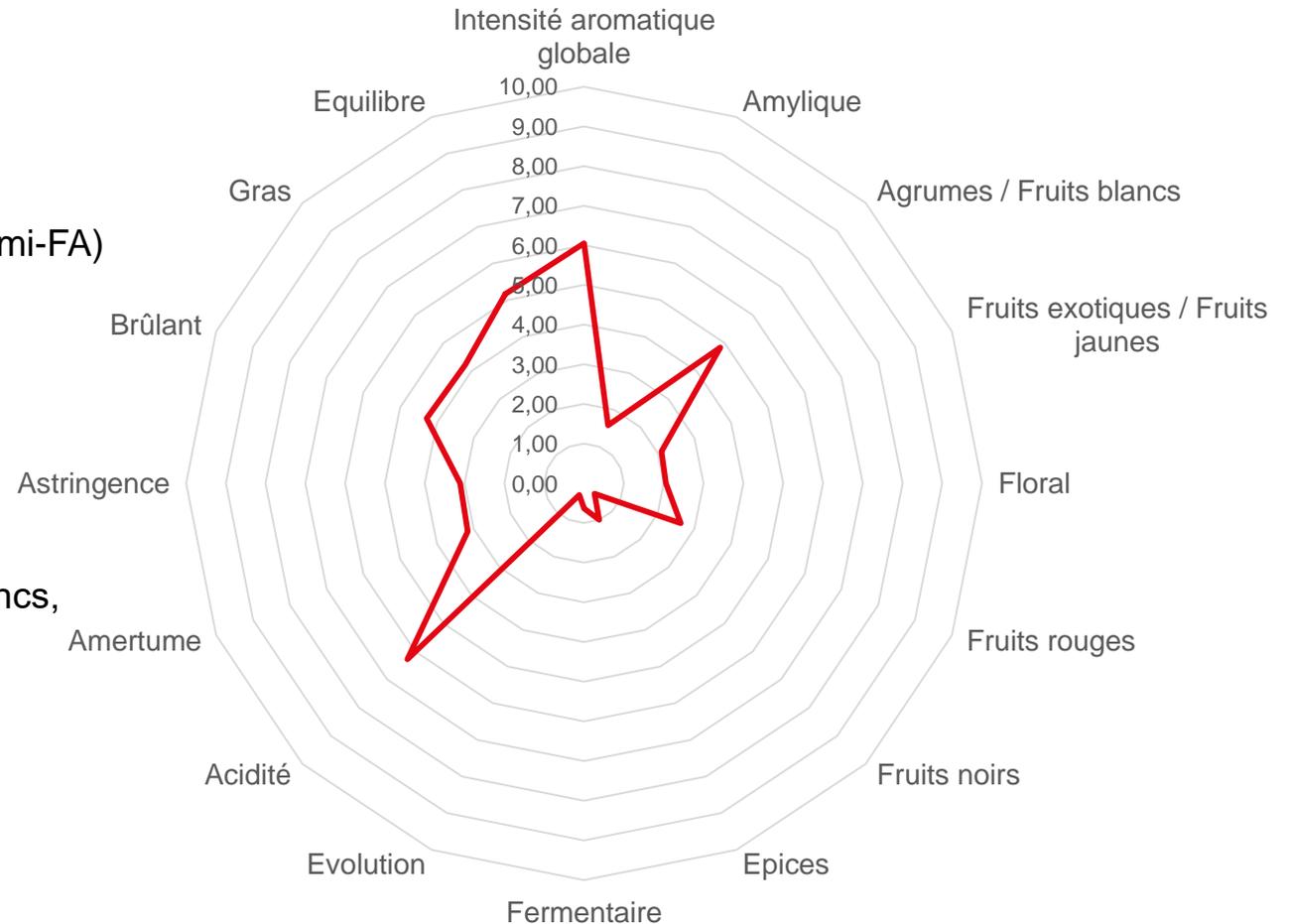
Sulfitage à 4 g/hL à l'encuvage
Débourbage entre 100 et 150 NTU
Levurage Zymaflore X5 à 20 g/hL
FA à 17-18°C puis passage à 16°C au bout de 4 jours
Durée de FA : 25 jours
Apport de DAP à mi-FA
Collage à 50 g/hL de Bentonite et 40 g/hL de PVPP à densité 1060 (mi-FA)
Remontages aérés si réduction, soutirages à l'abri de l'air
Pas de FML
Elevage en cuve inox puis MEB

Profil aromatique :

Nez assez intense, caractérisé par des notes d'agrumes et fruits blancs, des fruits exotiques et fruits jaunes, quelques notes de fruits rouges.

Profil gustatif:

La bouche est très acide. Un peu d'amertume et de brûlant (TAV de 13,63%), un bon équilibre sur l'acidité et la fraîcheur.



Profil sensoriel avec une Syrah 2020 – Modalité SYR BATEMP 2

Process de vinification :

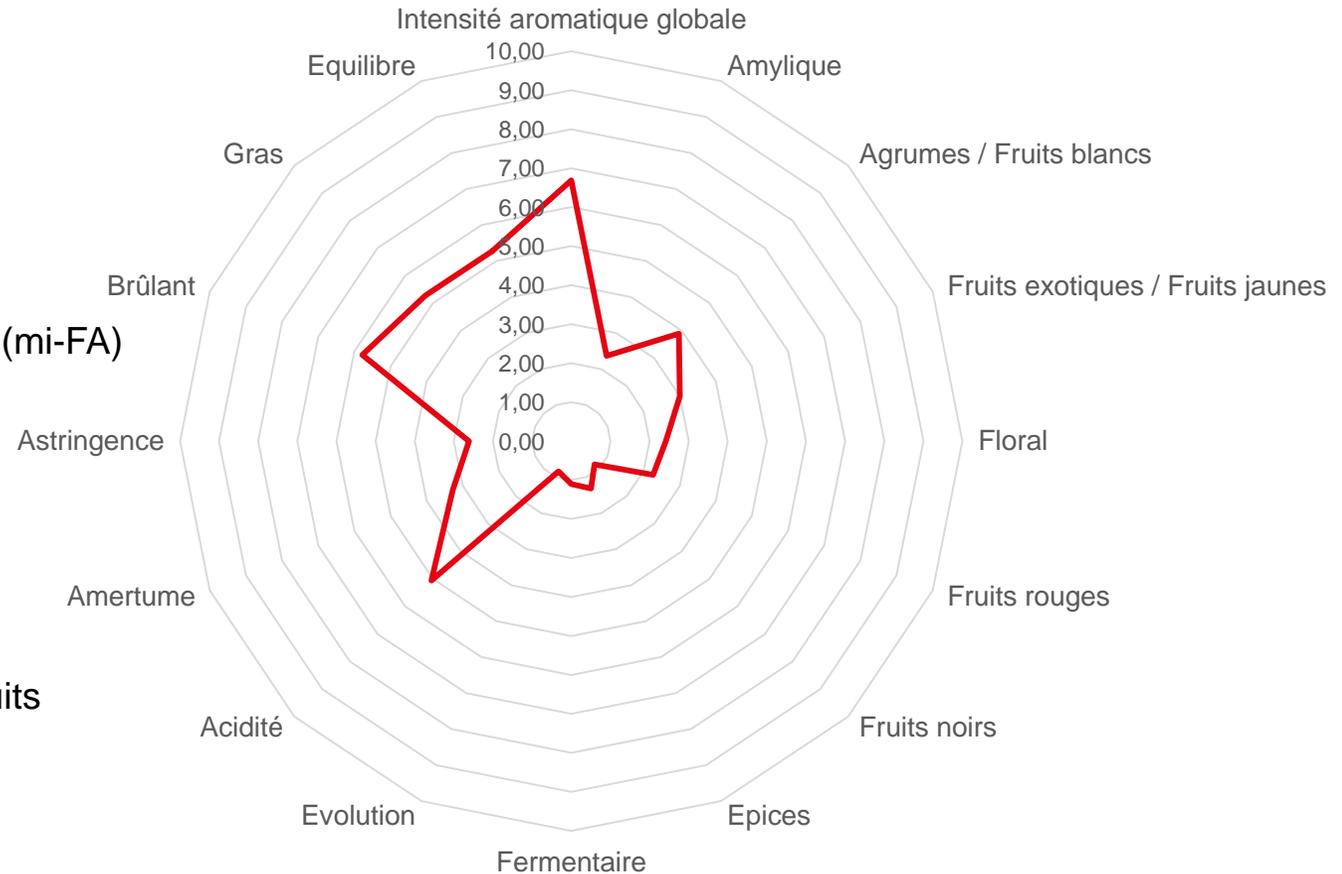
Sulfitage à 4 g/hL à l'encuvage
Débourbage entre 50 et 80 NTU
Levurage avec STR Excellence à 20 g/hL
FA à 14-16°C
Durée de FA : 27 jours
Apport de DAP à 10 g/hL à mi-FA
Collage à 50 g/hL de Bentonite et 40 g/hL de PVPP à densité 1060 (mi-FA)
Remontages aérés si réduction, soutirages à l'abri de l'air
Pas de FML
Elevage en cuve inox puis MEB

Profil aromatique :

Nez très intense, avec des notes de fruits mûrs (fruits exotiques, fruits jaunes), des fruits rouges et quelques notes florales.

Profil gustatif:

La bouche est moyennement acide, peu amère, plutôt brûlante (TAV 14,8%) mais avec un équilibre satisfaisant.



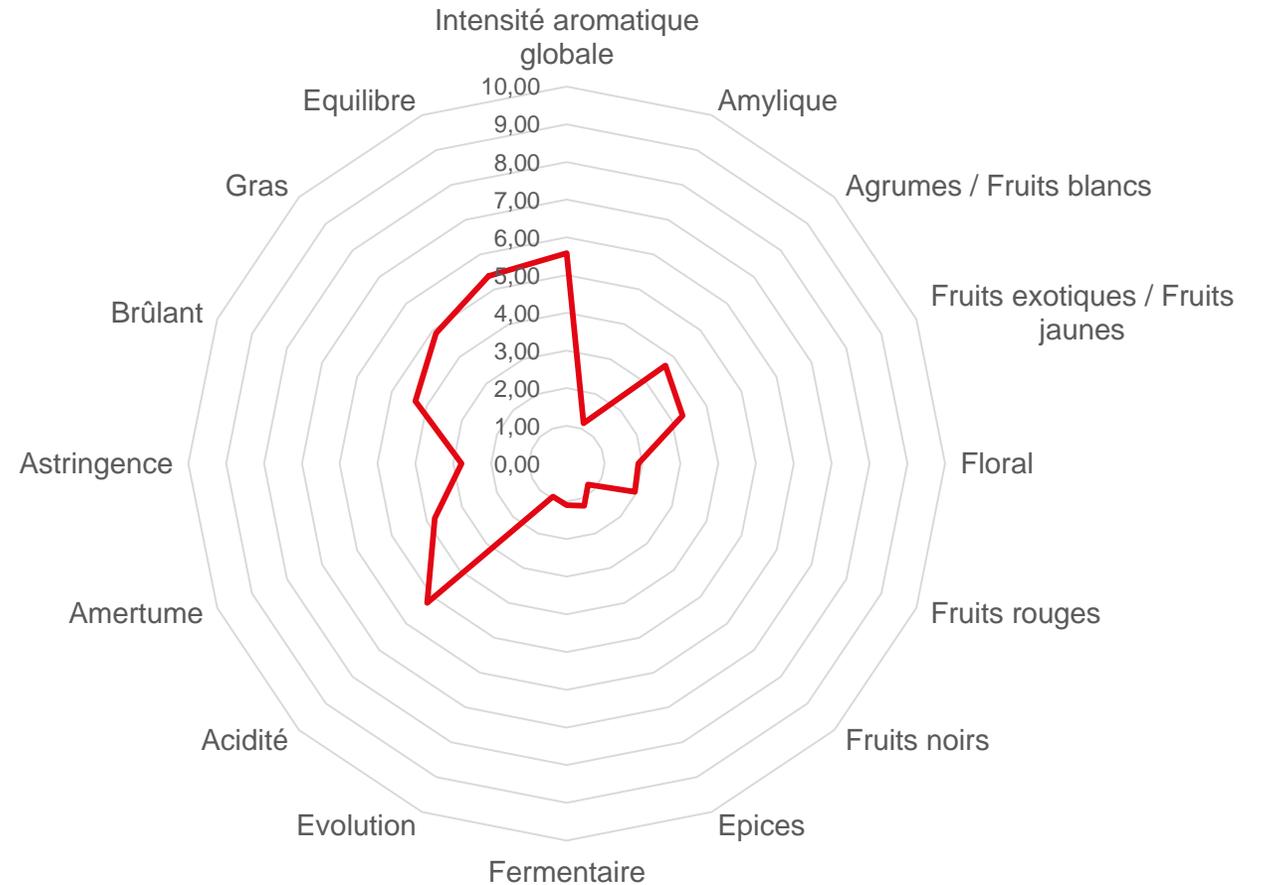
Profil sensoriel avec un assemblage 50% SYR BATEMP 1 + 50% SYR BATEMP 2

Profil aromatique :

Nez assez intense, caractérisé par des fruits exotiques, des fruits jaunes, de la fraîcheur (fruits blancs et agrumes) et du floral. Profil frais et fruité.

Profil gustatif:

La bouche est acide, ronde, un peu amère mais bien équilibrée.

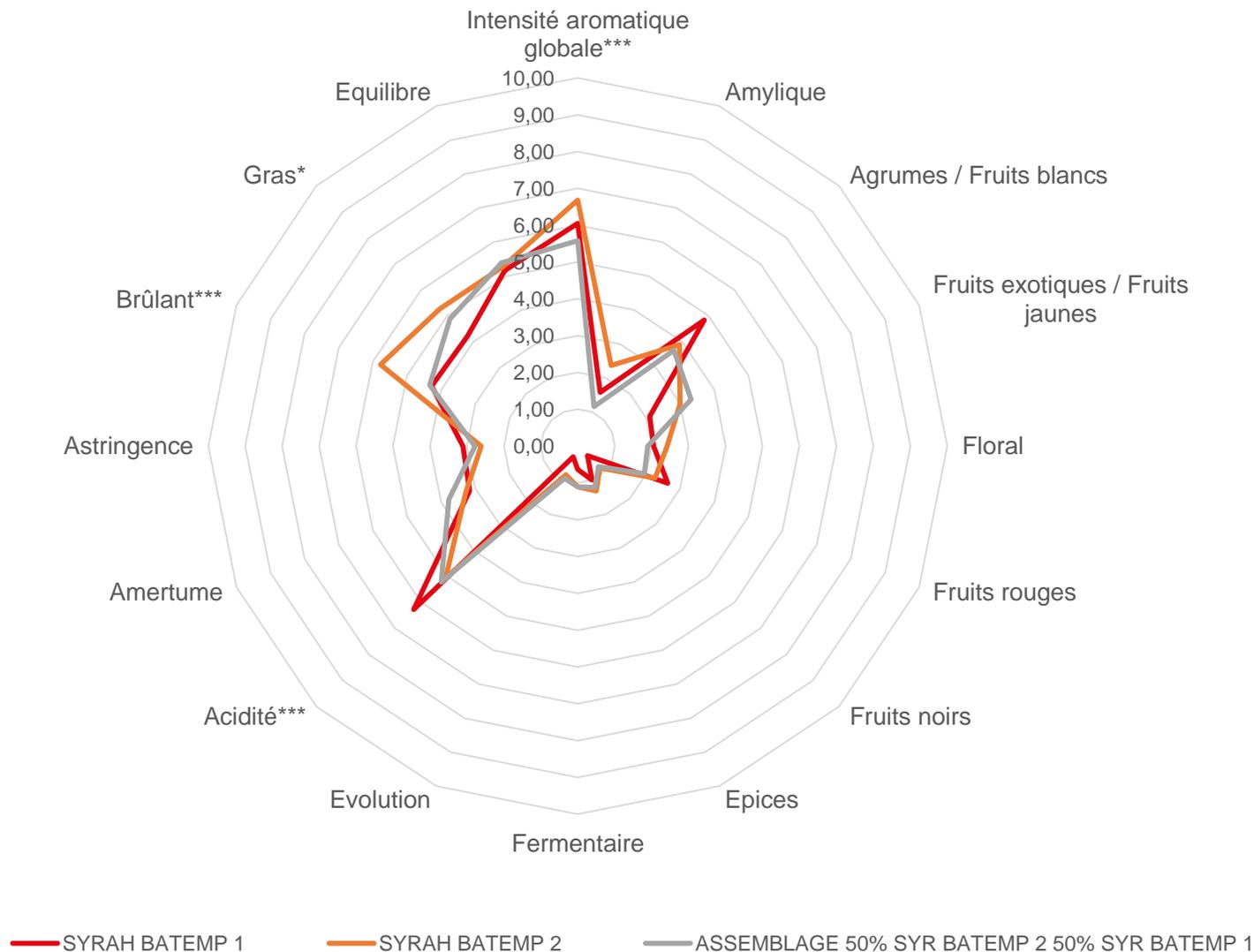


Comparaison des profils sensoriels avec le cépage Syrah

La modalité **SYR BATEMP 1** semble la plus intense en arômes de fruits blancs et agrumes, et la plus acide en bouche.

La modalité **SYR BATEMP 2** est la plus expressive, la plus intense, avec de la complexité aromatique (notes amyliques, florales, fruitées). La bouche est par contre perçue comme étant la plus brûlante, la moins acide, et la plus grasse.

L'assemblage de ces deux modalités donne un profil assez intermédiaire, un peu plus neutre aromatiquement mais avec un meilleur équilibre en bouche.



Degré de significativité : ***1%, **5%, *10%

Profils sensoriels avec un 100% Cinsault 2020 – Modalité CIN BATEMP 1

Process de vinification :

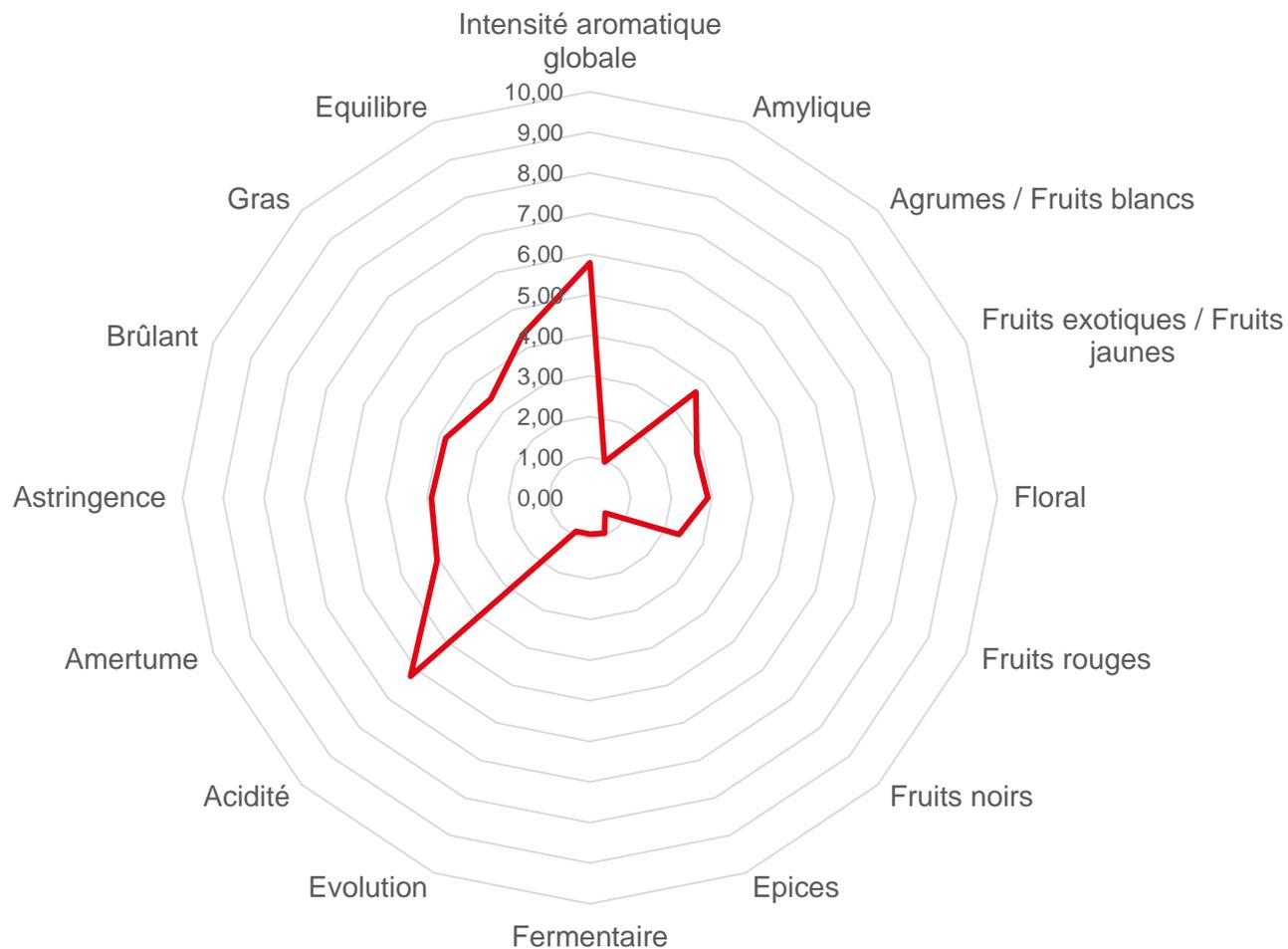
Sulfitage à 4 g/hL à l'encuvage
Débourbage entre 100 et 150 NTU
Levurage avec Zymaflore X5 à 20 g/hL
FA à 17-18°C puis passage à 14-16°C à mi-FA
Durée de FA : 19 jours
Apport de DAP à 10 g/hL à mi-FA
Collage à 50 g/hL de Bentonite et 40 g/hL de PVPP à densité 1060 (mi-FA)
Remontages aérés si réduction, soutirages à l'abri de l'air
Pas de FML
Elevage en cuve inox puis MEB

Profil aromatique :

Nez assez intense, caractérisé par de la fraîcheur (fruits blancs et agrumes, amylique), du floral et des notes fruitées (fruits exotiques et fruits jaunes). Profil frais et fruité.

Profil gustatif:

La bouche est acide, ronde, assez amère mais bien équilibrée.



Profils sensoriels avec un 100% Cinsault 2020 – Modalité CIN BATEMP 2

Process de vinification :

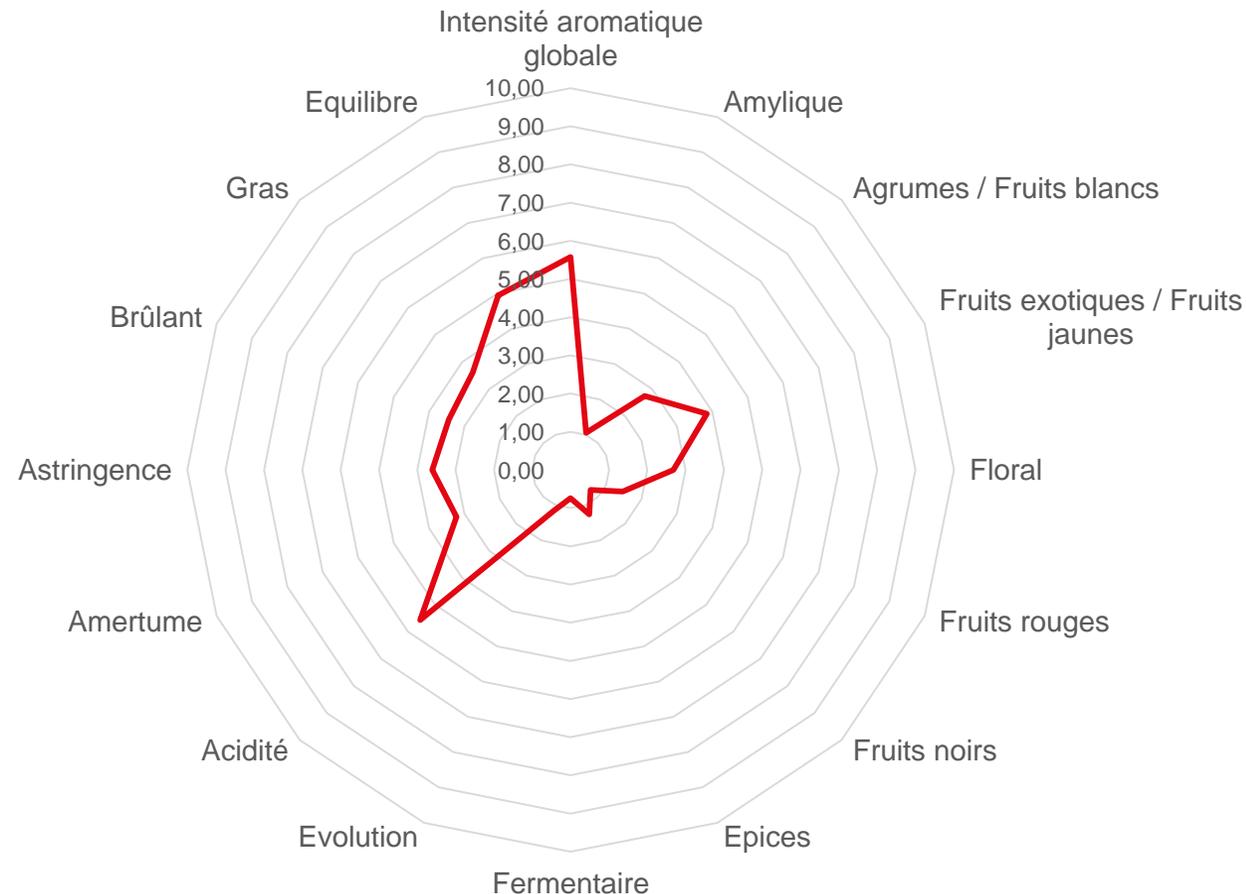
Sulfitage à 4 g/hL à l'encuvage
Débourbage entre 50 et 80 NTU
Levurage avec STR Excellence à 20 g/hL
FA à 14-16°C
Durée de FA : 29 jours
Apport de DAP à 10 g/hL à mi-FA
Collage à 50 g/hL de Bentonite et 40 g/hL de PVPP à densité 1060 (mi-FA)
Remontages aérés si réduction, soutirages à l'abri de l'air
Pas de FML
Elevage en cuve inox puis MEB

Profil aromatique :

Nez assez intense, caractérisé par des notes fruitées (fruits exotiques et fruits jaunes), du floral, et quelques arômes de fruits blancs. Profil fruité.

Profil gustatif:

La bouche est acide, ronde, assez amère mais bien équilibrée.



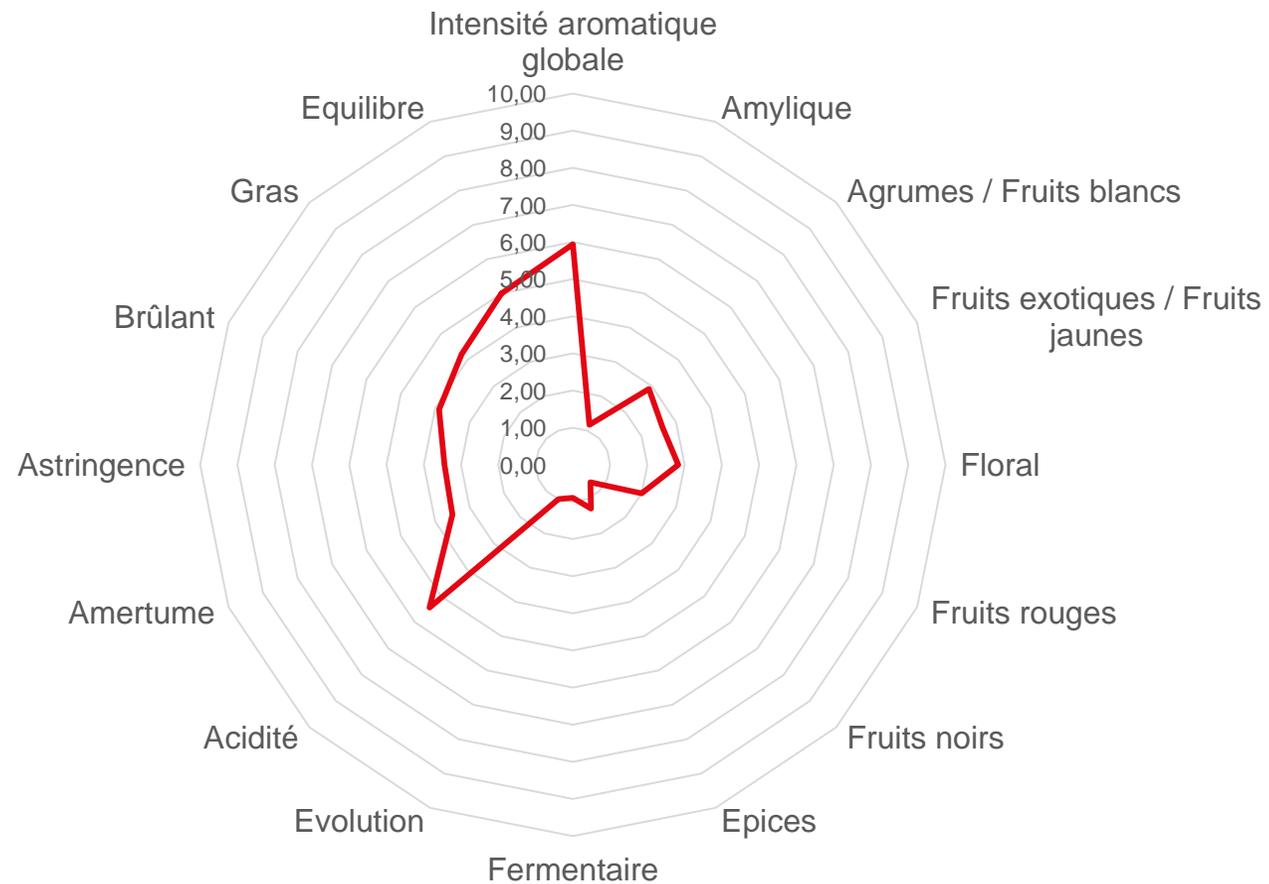
Profils sensoriels avec un assemblage à base de Cinsault 2020 – 50% CIN BATEMP 1 + 50% CIN BATEMP 2

Profil aromatique :

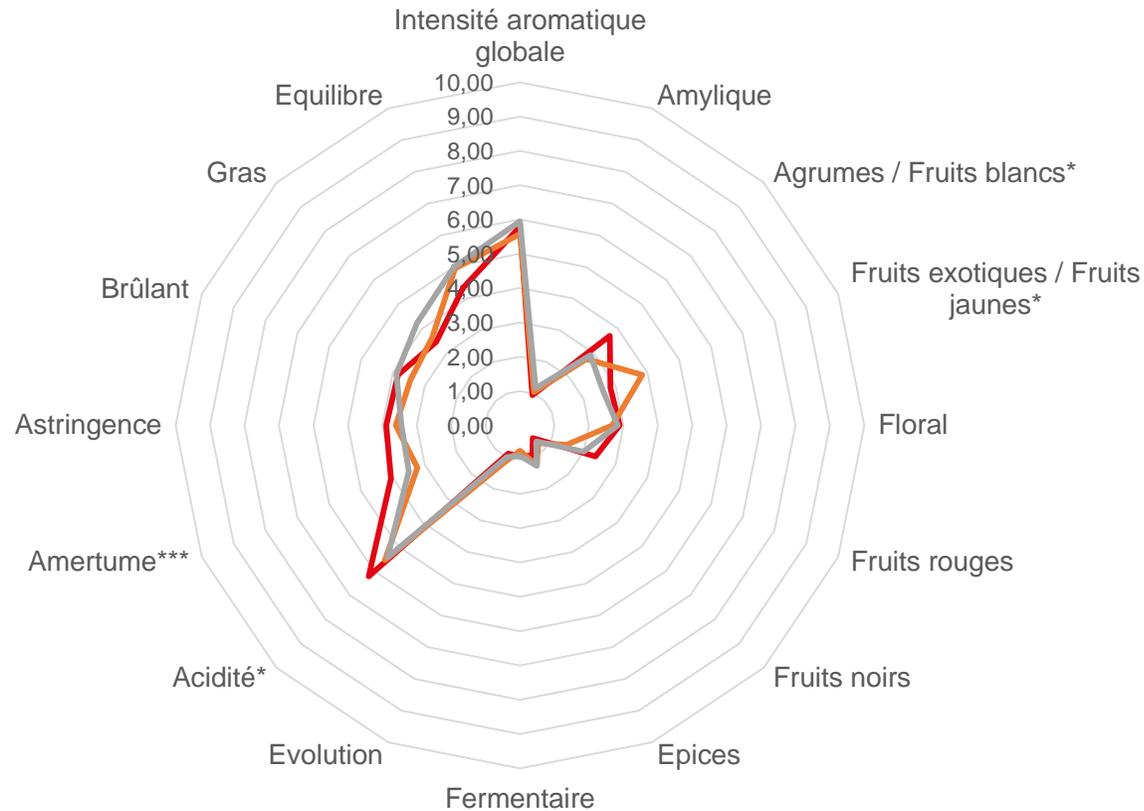
Nez assez intense, caractérisé par des de fruits jaunes, et du floral.

Profil gustatif:

La bouche est acide, ronde, assez amère mais bien équilibrée.



Profils sensoriels comparés des modalités issues du même Cinsault 2020



Au niveau intensité aromatique, les 3 modalités sont comparables. L'assemblage semble légèrement moins fruité au nez mais la bouche est plus équilibrée.

La modalité **CIN BATEMP 1** semble la plus fraîche et la plus acide.

A ce stade, la modalité **CIN BATEMP 2** est plus fruitée, moins acide, plus ronde et donc plus facile à boire.

— CINSAULT BATEMP 1 — CINSAULT BATEMP 2 — ASSEMBLAGE CINSAULT 50% BATEMP 1 50% BATEMP 2