

FICHE DE DÉGUSTATION

Thème de la dégustation:

Date:

Vin n°

Pays:

Région:

Appellation:

Cépages:

Millésime:

Domaine:

Cuvée:

Prix:



EXAMEN VISUEL

Limpidité: trouble - voilée - limpide

Brillance: terne - brillante - étincelante

Intensité: pâle - moyenne - intense

Larmes: fluides - épaisses - visqueuses

Couleur



EXAMEN OLFACTIF

Impression: douteux - net - simple - complexe

Intensité: fermé - discret - moyennement ouvert - très ouvert

Les odeurs:

- | | |
|-----------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> fruité: | <input type="checkbox"/> boisé/grillé: |
| <input type="checkbox"/> floral: | <input type="checkbox"/> minéral: |
| <input type="checkbox"/> végétal: | <input type="checkbox"/> animal: |
| <input type="checkbox"/> épicé: | <input type="checkbox"/> fermentaire: |



EXAMEN OLFACTIF

Douceur: sec - pas tout à fait sec - moyen - doux

Acidité: faible - moyenne - élevée

Tanins: faibles - moyens - élevés

Alcool: faible - moyen - élevé

Corps: léger - moyen - charpenté

Les arômes:

Attaque:

Milieu de bouche:

Fin de bouche:

Potentiel de garde:

Niveau de qualité: décevant - convenable
agréable - excellent

Mes impressions: