

FICHE DE DÉGUSTATION

Nom :
Date de dégustation :
Appellation :
Millésime :
Mon humeur ? :

Carafé :
Qualité / Propreté du verre :
Température :
Conservation / Transport du vin :
A.O.C :

VISUEL



Intensité : claire / moyenne / soutenue / foncée / profonde

Limpidité / Transparence : cristalline / voilée / brillante / scintillante

Couleur : Blanc : jaune pâle / jaune vert / jaune citron / jaune paille / or pâle / or / vieil or

Rosé : pâle / pétale de rose / pelure d'oignon / orangé / cuivré

Rouge : violet / pourpre / grenat / rubis / tuilé / noir

OLFACTIF

Floral : acacia / aubépine / oeillet / jasmin / fleur d'oranger / rose / lilas / genêt / tilleul / violette / pivoine / camomille / bruyère / miel

Végétal : foin coupé / poivron / pin / thé / anis / réglisse / champignon / truffe / thym / laurier / cèdre / lie de vin / bourgeon de cassis / fougère

Épices : poivre / vanille / cannelle / clou de girofle / safran

Fruits : citron / orange / pamplemousse / ananas / banane / litchi / melon / muscat / pomme / poire / coing / fraise / framboise / groseille / cassis / myrtille / mûre / cerise / abricot / pêche / amande / pruneau / noix

Minéral : pierre à fusil / craie / iodé / silex / graphite / tourbe / soufre

Empyreumatique : cacao / café / caramel / tabac / fumé / pain grillé / amande grillée

Animal : cuir / musc / gibier / fourrure

Lacté et Fermentaire : levure / mie de pain / brioche / beurre / lait / cake / biscuit

Style oxydatif : oui / non

Finesse aromatique : ordinaire / fin / élégant / raffiné

Expression aromatique : faible / discret / expressif / intense

SENSORIEL

Équilibre : agressif / robuste / corsé / sucré / acide / sec mou / vif / équilibré / velouté / souple

Structure : fluet / svelte / équilibré / corpulent massif / énorme

Persistance aromatique : faible / moyenne / forte / très forte

Apogée : trop jeune / à son apogée / déclin

Autres commentaires / Plaisir éprouvé :

