

FICHE DE DÉGUSTATION



Nom du vin
Appellation
Millésime
Lieu et date d'achat
Prix
Garde conseillée
Accord des mets

EXAMEN VISUEL

LIMPIDITÉ Trouble, nébuleux, brumeux, clair, brillant, scintillant

COULEUR Forte, foncée, profonde, moyenne, pâle

COULEUR Vin blanc Pâle, paille, verdâtre, citron, doré, or, ambré, roux

COULEUR Vin rosé Gris, rosé, œil de perdrix, framboise, orangé, pelure d'oignon

COULEUR Vin rouge Franc, violet, cerise brique, orange, brun, rubis, grenat, pourpre, violacé, tuilé, café

VISCOSITE Léger pétilllement, aqueux, normal, lourd, gras, sirupeux

EXAMEN OLFACTIF

INTENSITE Nul, faible, fermé, moyen, suffisant, puissant

QUALITE Très fin, racé, distingué, fin, ordinaire, désagréable, grossier

CARACTÈRE Floral, fruité, animal, végétal, épicé, boisé, fumé, caramélisé, éthéré, chimique

ANOMALIE Soufre, H₂S (œuf pourri), piqué, moisi

EXAMEN GUSTATIF

ATTAQUE ·DOUCEUR : Agréable, moelleuse, veloutée, lourde, desséchée
·ACIDITE : frais, vif, gouleyant, souple, acide, mordant, plat, mou

BOUCHE ·INTENSITE : Généreuse, capiteuse, chaude, puissante, taniques, astringente, amère
·CARACTÈRE : floral, fruité, animal, végétal, épicé, boisé, caramélisé, fumé, chimique

FIN DEBOUCHE ·AMERTUME : légère, moyenne, forte
·EQUILIBRE EN TANIN : âpre, rêche, corsé, puissant, viril, fin, fondu, maigre, léger

LONGEUR

QUALITE D'ENSEMBLE Médiocre, acceptable, moyen, bon, très bon, superbe

CONCLUSION

APPRECIATION GLOBALE

Vin à conserver années

à boire sans carafes en carafant