

FICHE DE DÉGUSTATION

DATE :

PAGE 1/2

LE VIN

NOM

APPELLATION

MILLÉSIME

L'OEIL

COULEUR :

LIMPIDITÉ : LIMPIDE - VOILÉ - TROUBLE

BRILLANCE : ÉTEINT - TERNE - MAT - BRILLANT - ÉCLATANT - CRISTALLIN

INTENSITÉ : PÂLE - MOYENNE - SOUTENUE - OPAQUE

VISCOSITÉ : FLUIDE - ÉPAIS - GRAS - VISQUEUX

PREMIER
NEZ

☐ NEZ NET

☐ DÉFAUT

INTENSITÉ DU NEZ : FERMÉ - OUVERT

FAMILLES D'ARÔMES :

.....

.....

SECOND
NEZ

ARÔMES PRÉCIS

.....

.....

.....

FICHE DE DÉGUSTATION

PAGE 2/2

LA BOUCHE

TANINS (VIN ROUGE)	ALCOOL & SUCRE	ACIDITÉ	ARÔMES
QUANTITÉ : ABSENTS - FONDUS - SOUPLES - PRÉSENTS - PUISSANTS - DURS QUALITÉ : GROSSIERS - RUGUEUX - FINS - SOYEUX - VELOUTÉS	ALCOOL : LÉGER - MOYEN - CHALEUREUX - BRÛLANT SUCRE : SEC - TENDRE - MOELLEUX - LIQUOREUX - PÂTEUX	 VERT AGRESSIF NERVEUX VIF FRAIS PLAT	INTENSITÉ :  EXPLOSIF EXPRESSIF AROMATIQUE DISCRET
ARÔMES DU VIN EN BOUCHE			
.....			

CONCLUSION

ÉQUILIBRE :
COMPLEXITÉ :
LONGUEUR EN BOUCHE :
POTENTIEL DE GARDE :
RAPPORT QUALITÉ/PRIX :
QUALITÉ GLOBALE DU VIN
DÉFECTUEUX - MÉDIOCRE - ACCEPTABLE - BON - TRÈS BON - EXCELLENT
NOTES :