

Fiche de dégustation



COULEUR : CUVÉE :
APPELLATION : CERTIFICATIONS (BIO...) :
DOMAINE : MÉTHODE D'ÉLABORATION :
MILLÉSIME :
PRIX : CÉPAGE(S) :



LIMPIDITÉ : LIMPIDE OPALESCENTE VOILÉE FLOUE TROUBLE
BRILLANCE :* ÉTINCELANT ÉCLATANTE BRILLANTE LUMINEUSE TERNE
LARMES : VISQUEUSES GRASSES ÉPAISSES COULANTES FLUIDE
COULEUR :



IMPRESSION :* COMPLEXE FRANC SIMPLE DOUTEUX DÉFAUT
INTENSITÉ :* INTENSE OUVERT AROMATIQUE DISCRET FERMÉ
ARÔMES :



MATIÈRE : MASSIVE CORPULENTE ÉTOFFÉE LÉGÈRE FLUETTE
FINALE :* RÉMANENTE PERSISTANTE LONGUE DÉVELOPPÉE COURTE
SUCRE : SIRUPEUX LIQOREUX MOELLEUX DOUX SEC
ALCOOL : ALCOOLEUX CAPITEUX GRAS GÉNÉREUX FAIBLE
ACIDITÉ : NERVEUSE POINTUE VIVE FRAÎCHE MOLLE
TANINS : ÂPRES CHARGÉS CHARPENTÉS FONDUS LISSE



IMPRESSION :* EXCELLENT FAMEUX AGRÉABLE CONVENABLE DÉCEVANT
COMMENTAIRE GLOBAL :
ACCORD METS-VIN :
À BOIRE / À GARDER JUSQU'EN :

POUR LES CRITÈRES DE DÉGUSTATION PROPOSANT DIFFÉRENTS QUALIFICATIFS, CHOISIR LE QUALIFICATIF LE PLUS JUSTE.

POUR LES CRITÈRES MARQUÉS D'UN * : LES QUALIFICATIFS SONT CLASSÉS DU MEILLEUR AU MOINS BON.