





FICHE DE DEGUSTATION D'UN VIN

Étapes	Points à analyser	Vocabulaire
Identification du produit 	Étiquette	Appellation _____ Millésime _____ Région _____ Couleur _____ Cépages _____ Nom du producteur _____
Phase _____ 	Limpidité Disque Intensité de la couleur de la robe Robe Reflets Présence de larmes	<input type="checkbox"/> Limpide <input type="checkbox"/> Trouble <input type="checkbox"/> Présence de matières <input type="checkbox"/> Brillant <input type="checkbox"/> Mat <input type="checkbox"/> Faible <input type="checkbox"/> Moyenne <input type="checkbox"/> Intense <input type="checkbox"/> Faible <input type="checkbox"/> Importante <input type="checkbox"/> Très importante
Phase _____ 	Intensité Arômes sans agitation Arômes après agitation	<input type="checkbox"/> Faible <input type="checkbox"/> Moyenne <input type="checkbox"/> Intense Florale : violette, rose, pivoine, tilleul, acacia, aubépine, Fruitée : fruits rouges, fruits blancs, agrumes, pruneaux, Végétale : herbe, poivrons, champignons, sous-bois, paille, tabac Minérales : roche, pierre à fusil, iode Autres : musc, cuire, étable, miel, beurre Défauts : vinaigre, madérisé, soufre, mercaptan (œuf pourri) Épices : cannelle, vanille, poivre, anis Florale : violette, rose, pivoine, tilleul, acacia, aubépine, Fruitée : fruits rouges, fruits blancs, agrumes, pruneaux, Végétale : herbe, poivrons, champignons, sous-bois, paille, tabac Minérales : roche, pierre à fusil, iode Autres : musc, cuire, étable, miel, beurre Défauts : vinaigre, madérisé, soufre, mercaptan (œuf pourri) Épices : cannelle, vanille, poivre, anis
Phase _____ 	Attaque Intensité Attaque Evolution Final Texture (rouge) Persistance aromatique <u>Arômes de bouche :</u> Analyse Globale	<input type="checkbox"/> Franche <input type="checkbox"/> Discrète <input type="checkbox"/> Faible <input type="checkbox"/> Moyenne <input type="checkbox"/> Soutenue <input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Vif <input type="checkbox"/> Nerveux <input type="checkbox"/> Tranchant <input type="checkbox"/> Léger <input type="checkbox"/> Fraicheur <input type="checkbox"/> Rond <input type="checkbox"/> Chaleureux <input type="checkbox"/> Amer <input type="checkbox"/> Fraiche <input type="checkbox"/> Puissante <input type="checkbox"/> Velouté <input type="checkbox"/> Astringent (serrés) <input type="checkbox"/> Agressif <input type="checkbox"/> Courte <input type="checkbox"/> Moyenne <input type="checkbox"/> Longue <input type="checkbox"/> Vin équilibré <input type="checkbox"/> Vin déséquilibré
Conclusion	Accords mets et vin Service Potentiel de garde	<input type="checkbox"/> 8-10° <input type="checkbox"/> 14-16° <input type="checkbox"/> 16-18° <input type="checkbox"/> A boire <input type="checkbox"/> Garde de :