

FICHE DE DÉGUSTATION

Informations signalétiques

Nom / cuvée :

Appellation :

Région et pays :

Producteur :

Millésime :

Prix :

Date de dégustation : ____/____/____

Note appréciative : ____/____

Informations visuelles

Couleur :

Reflets :

Limpidité : opaque, trouble, claire, brillante

Viscosité : fluide, grasse, sirupeuse

Informations olfactives (familles d'odeurs)

Animales : ambre, cuir, fauve, fourrure, gibier, musc, venaison, viande...

Balsamiques : cèdre, genièvre, résine, vanille, vernis...

Boisées : bois vert, bois humide, bois rancio, cour à bois, fût neuf, planche de chêne en sève...

Chimiques : armoire à pharmacie, aspirine, camphre, colle à tapis, éther, iode, vernis à plancher...

Emphyreumatiques : bois brûlé, cacao, café, chocolat, pain grillé...

Épicées : anis, cannelle, girofle, laurier, poivre, romarin, sauge, thym, vanille...

Florales : acacia, aubépine, camomille, chèvrefeuille, églantine, fleur d'oranger, genêt, jasmin, rose, tilleul, verveine, violette...

Fruitées (fruits frais) : abricot, ananas, banane, cassis, cerise, citron, fraise, framboise, li-chi, mûre, pêche, poire, pomme, prune...

Fruitées (fruits secs, confits, cuits) : amande, confitures, écorce d'orange, figue, noisette, pistache, raisins secs...

Minérales : goudron, iode, pétrole, pierre à fusil, silex, soufre...

Sous-bois : champignon, humus, terre mouillée, truffe...

Végétales : citronnelle, foin, fougère, herbe, menthe, sureau, tabac, thé, tisane...

Autres : beurre, bière, caramel, cidre, cire, levure, miel, réglisse...

Informations gustatives

Acidité : agressive, nerveuse, vive, fraîche, mince, molle

Sucres : brut, sec, demi-sec, semi-doux, doux, moelleux, liquoreux, sirupeux

Corps : léger, moyennement relevé, corsé, charnu, lourd, agressif

Tanins : tendres, soyeux, enrobés, perceptibles, jeunes, fermes, rudes, râpeux, asséchants

Texture : insipide, aqueuse, gouleyante, onctueuse, grasse

Persistance : courte, moyenne, longue

Équilibre : déséquilibré, correct, harmonieux

Perceptions rétro-olfactives :

Distinction du vin : grossier, rustique, austère, plaisant, fin, excellent, exceptionnel