

FICHE DE DÉGUSTATION

INFORMATIONS SUR LE VIN:

L'ŒIL

LIMPIDITÉ

Limpide
Opalescente
Voilée
Floue



BRILLANCE

Étincelante
Éclatante
Brillante
Lumineuse



COULEUR

INTENSITÉ: Pâle - Claire - Soutenue - Intense

ROUGE

POURPRE

CERISE

GRENAT

TUILÉ

AMBRÉ

ROSÉ

PIVOINE

FRAMBOISE

SAUMON

VIEUX ROSE

PELURE D'OIGNON

BLANC

VERT

BLANC

DORÉ

PAILLE

ROUX

LARMES

Visqueuses
Grasses
Épaisses
Coulantes



LE NEZ

IMPRESSION

Complexe
Franc
Simple
Douteux

INTENSITÉ

Intense
Ouvert
Aromatique
Discret

LES FAMILLES AROMATIQUES

Fruitée: Pomme, pêche, banane, cerise, cassis

Florale: Violette, acacia, chèvrefeuille, jasmin, rose

Végétale: herbe, poivron vert, foin, , humus,
champignon

Boisée: bois sec, cèdre, chêne

Epicée: poivre, cannelle, réglisse, vanille

Empyreumatique: fumé, pain grillé, café

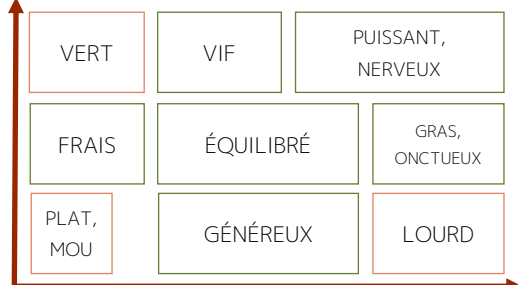
ARÔMES

.....
.....
.....
.....
.....
.....

LA BOUCHE

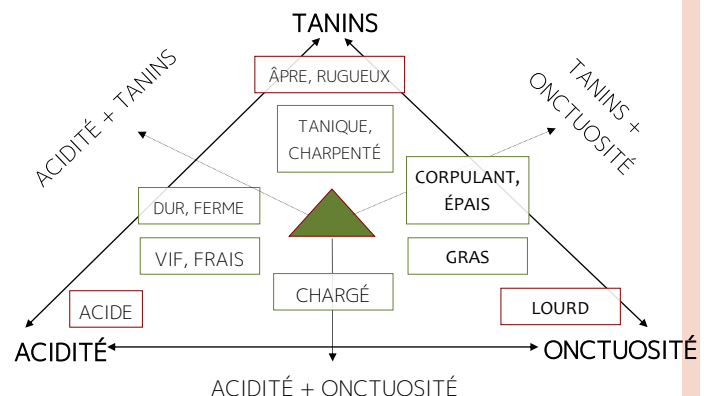
VIN BLANC

ACIDITÉ



ONCTUOSITÉ

VIN ROUGE



CONCLUSION

FINALE: Court, Moyen, Développé, Long

IMPRESSION: Décevant, Convenable, Agréable, Fameux, Excellent

VIN BLANC: Vif, corsé, onctueux, doux

VIN ROUGE: Fin, léger, onctueux, tannique