

# 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

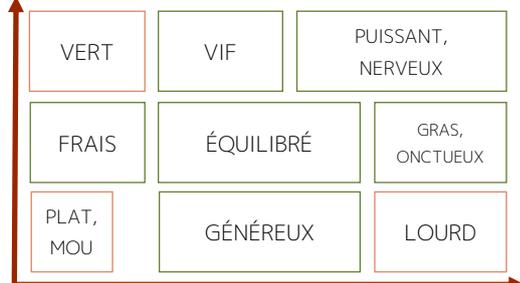
## ARÔMES

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

LA BOUCHE

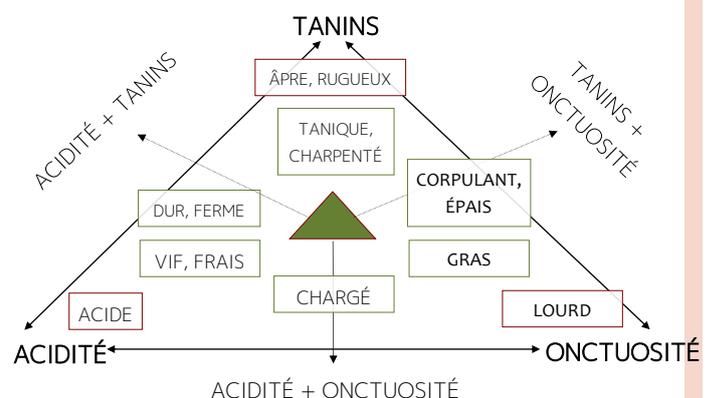
## VIN BLANC

### 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