



Fiche de dégustation pour vin blanc

Nom :

Prénom :

Date :

Nez	Œil	Bouche	Phrases permettant de mémoriser le vin
<p>Intensité : 1.....5 Fermé Discret Ouvert Bien ouvert/puissant / Expressif Très Puissant/ Exubérant</p> <p>Qualité : désagréable - moyenne – agréable - fine - inoubliable</p> <p>Effet aération :</p> <p>Caractères :</p> <p>Herbacé : herbe fraîche, foin, fougère, buis...</p> <p>Fruité : raisins - fruits blancs crus - confiture de fruits blancs - fruits blancs à l'alcool - fruits exotiques - agrumes frais – agrumes confits.</p> <p>Floral : rose- acacia- tilleul – autres fleurs- miel</p> <p>Autres : minéral - aromates - épices - réglisse</p> <p>Animal : cuir, pâté,</p> <p>Passage en fût : grillé- torréfié - bois- vanille – fruits secs</p> <p>Défauts : bouchonné – piqué – réduit – oxydé – autres :</p> <p>Âge : Jeune – âge mûr – vieux – passé</p>	<p>Intensité : 1.....5 Très clair Clair Assez soutenue Soutenue Très soutenue</p> <p>Couleur : Incolore Jaune vert Jaune paille Jaune doré Jaune ambré</p> <p>Limpidité :</p> <p>Viscosité :</p> <p>Brillance :</p>	<p>Acidité : 1..... 5. Très vif, vif, fondu, mou, plat</p> <p>Amertume : 1.....5 Très amer – assez amer – équilibré - plat</p> <p>Alcool : 1.....5 Alcooleux, Chaud, Chaleureux, fondu, Plat.</p> <p>Gras : Sec - rond- gras – très gras</p> <p>Tanins du chêne : trop présents – Equilibrés - Faibles – absents - ?</p> <p>Arômes en bouche :</p> <p>Équilibre général en bouche : <i>Équilibré - déséquilibré par :</i></p> <p>Finale : courte - moyenne - longue</p>	<p>Nom domaine : Cuvée :</p> <p>Millésime : Caractéristique millésime : Chaud - Normal – Froid</p> <p>Appellation du vin : Taux alcool :</p> <p>Prix : Lieux d'achat et/ou de dégustation :</p> <p>Type de producteurs /négociants :</p> <p>Cépages :</p> <p>Type climat : méditerranéen - océanique - continental – montagnard</p> <p>Particularités vinification:</p> <p>Type de vin : Très vif – Vif - Rond – De garde :</p> <p>2 Phrases pour mémoriser le vin :</p> <p>Association/mets :</p> <p>2 mots clefs pour traduire ce vin :</p> <p>Rapport qualité prix : Très bon – Bon – Moyen – Mauvais – Très mauvais</p>