



Fiche de dégustation pour vin rosé

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>Caractères :</p> <p>Herbacé : bois vert - herbe fraîche - foin - herbes de garrigues</p> <p>Fruité : raisins- fruits crus - confiture de fruits - fruits à l'alcool</p> <p>Floral : Pivoine, violette, rose</p> <p>Divers : miel - aromates - épices - réglisse - café – beurre -</p> <p>Notes d'évolution : cuir - pâte - oxydé (pomme blette) – réduit - piqué - fade</p> <p>Âge : jeune - âge mûr - passé</p>	<p>Intensité : 1.....3 très pâle pâle assez soutenue soutenue</p> <p>Couleur : Rose Rose cerise Rose orangé Rose violacé</p> <p>Viscosité :</p> <p>Limpidité :</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>Tanins : 1.....3 Faible - Léger – Rond</p> <p>Qualité des tanins : Apre - correcte - Souple – fine</p> <p>Sucre : 1.....5</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 style="text-align: center;">Type de vin : vif – Rond – Sucré / Clair - Foncé</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>