



## Fiche de dégustation pour vin doux naturel blanc

Nom :

Prénom :

Date :

Nez	Œil	Bouche	Phrases permettant de mémoriser le vin
<p><b>Intensité :</b> 1.....5</p> <p><b>Qualité :</b> désagréable - moyenne – agréable - fine - inoubliable</p> <p><b>Caractères :</b></p> <p><b>Vin jeune :</b> Fruits blancs crus – macérés dans l'alcool : raisins – abricot - pêche – litchee- Tilleul</p> <p><b>Début d'évolution :</b> fruits cuits macérés dans l'alcool : Pêche cuite – orange amère - raisin-miel - épices</p> <p><b>Évolution avancée :</b> rancio – noix - pruneau - figue sèche – amande – madère – orange amer-noix - cuir - gibier</p> <p><b>Passage en fût :</b> cacao - café - pain grillé - torrefaction- chêne - vanille - fruits secs <i>Pas de passage en fût pour les muscat qui doivent conserver leur fruité.</i></p> <p><b>Milieu réducteur :</b> Rimage (fruit)</p> <p><b>Milieu oxydant :</b> Rancio</p> <p><i>Plus le VDN est jeune et peu oxydé, plus il sent le fruit cru et les fleurs à l'alcool, le VDN élevé longuement en milieu oxydant prend des notes de rancio, de madère, de noix, de miel, d'oranges confites</i></p>	<p><b>Intensité :</b> 1.....5</p> <p><b>Couleur :</b> Milieu réducteur Jaune pâle Jaune vert Jaune Paille Or jaune</p> <p>Milieu oxydant Ambré clair Ambré foncé Mordoré Brou de noix Reflets verdâtres</p> <p><i>Plus le vin est proche du jaune pâle , plus il est jeune et en milieu réducteur. Le milieu oxydant donne des teintes qui tirent vers l'ambré. Les VDN rancio acquiers des couleurs verdâtres caractéristiques.</i></p> <p>Limpidité :</p> <p>Viscosité :</p>	<p><b>Acidité :</b> 1.....5 <i>L'acidité du VDN traduit le millésime, l'état de maturité du raisin. Souvent il en manque. Le vin pouvant paraître lourd.</i></p> <p><b>Amertume :</b> 1.....5 <i>L'amertume est fréquente dans les VDN, elle doit être compensée par les arômes et le sucre pour que le vin semble équilibré.</i></p> <p><b>sucre :</b> 1.....5 <i>Les VDN sont tous sucrés, mais la quantité de sucre est variable et plus ou moins équilibrée avec le vin (valeur mini 45 g/l / valeur maxi 150g/l ). VDN sec : 45 à 50 g/l VDN demi sec : 51 à 75g/l VDN doux : &gt;75 g/l</i></p> <p><b>Alcool :</b> 1.....5 <i>Le taux d'alcool des VDN est élevé, compris en 15 et 18% alc.volumique. L'alcool ne doit pas être brûlant mais fondu avec les autres sensations perçues.</i></p> <p><b>Arômes en bouche :</b></p> <p><b>Équilibre général en bouche :</b> équilibré- déséquilibré par :</p> <p><i>Impressions :</i></p> <p><i>Finale : courte - moyenne - longue</i></p>	<p><b>Nom :</b> .....</p> <p>Appellation du VDN : ..... Millésime : .....</p> <p>Lieux d'achat et de dégustation : ..... Prix : .....</p> <p>Cépages : .....</p> <p>Zone géographique : .....</p> <p>Type de vin : .....</p> <p><b>VDN« blanc »:</b> VDN muté sur moût puis élevé en milieu réducteur. Fruité, blanc à jaune paille. Pas de notes d'évolution. Muscat très aromatique. <b>VDN« ambré » :</b> VDN muté sur moût, macération longue de 6 à 8 semaines, élevage en milieu oxydatif, vieillissement d'au moins 3 ans. Notes d'évolution présentes. <b>VDN « rancio » :</b> VDN muté sur moût, macération longue de 6 à 8 semaines, élevage très long sous bois ou bonbonne de verre en milieu oxydatif. Caractère oxydatif nettement marqué. <b>VDN « hors d'âge » :</b> élevage minimum de 5 années en milieu oxydatif</p> <p><b>2 Phrases pour mémoriser le vin :</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p><b>Association avec des mets :</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p><b>2 mots clefs pour traduire ce vin :</b> .....</p> <p><i>Par exemple, un muscat de Beaufort peut-être : élégant et frais</i></p>