



## Fiche de dégustation pour vin rouge

Nom :

Prénom :

Date :

Nez	Œil	Bouche	Phrases permettant de mémoriser le vin
<p><b>Intensité :</b> 1.....5 Fermé - Discret - Ouvert - Bien ouvert - Puissant - Exubérant</p> <p><b>Qualité :</b> 1.....5 <b>Complexité :</b> 1.....5 <b>Typicité :</b> 1.....5</p> <p><b>Herbacé :</b> Poivron vert – Petit pois – asperge - bois vert - herbe fraîche - foin - bourgeon de cassis – tabac - herbes garrigues</p> <p><b>Fruité :</b> raisins- fruits rouges crus - confiture de fruits rouges - fruits rouges à l'alcool</p> <p><b>floral :</b> Pivoine, violette, rose autres fleurs (fraîches – fanées) - miel</p> <p><b>Divers :</b> aromates - épices - réglisse</p> <p><b>Notes d'évolution :</b> cuir - animal - sous-bois - champignon - truffe - pruneau - madère</p> <p><b>Passage en fût :</b> Torréfaction- chène - vanille – fruits secs</p> <p><b>Défauts :</b> oxydé - réduit : œuf pourri - gaz de ville - oignon- chou - poulailler - piqué : vinaigre, acescent : colle scotch, dissolvant - <u>Moisi-terreux</u> <u>Bouchonné</u> – Phénolé : écurie, sueur de cheval, animal</p> <p><b>Âge :</b> jeune - mûr - vieux - passé</p>	<p><b>Intensité :</b> 1.....5</p> <p>Très clair Clair Assez soutenue Soutenue Très soutenue</p> <p><b>Typicité :</b> 1.....5</p> <p><b>Couleur :</b></p> <p>Rouge violacé Rouge cerise Rouge orangé Marron délavé</p> <p><b>Evolution :</b> 1.....5</p> <p><b>Viscosité :</b> 1.....5</p> <p><b>Limpidité :</b> 1.....5</p> <p><b>Brillance :</b> 1.....5</p>	<p><b>Acidité :</b> 1.....5. Plat, mou, fondu, vif, très vif</p> <p><b>Amertume :</b> 1.....5 Plat - équilibré - assez amer – très amer</p> <p><b>Alcool :</b> 1.....5 Plat- mou- fondu- chaleureux – généreux - alcooleux.</p> <p><b>Tanins :</b> 1.....5 Léger – Rond – Charpenté - très Charpenté - Desséché</p> <p><b>Qualité des tanins :</b> Très âpre - Apre-correcte - Souple – fine</p> <p>Comme : artichaut - noix verte – banane - amande - thé - chène - autres :</p> <p><b>Tanins du chène :</b> trop présents – Équilibrés - Faibles – absents - ?</p> <p><b>Arômes en bouche :</b></p> <p><b>Équilibre général en bouche :</b> <i>Équilibré - déséquilibré par :</i></p> <p><b>Attaque :</b></p> <p><b>Milieu de bouche :</b></p> <p><b>Finale :</b> courte - moyenne - longue.</p>	<p><b>Nom domaine :</b> ..... <b>Cuvée :</b> .....</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><b>Particularités vinification:</b> ..... ..... .....</p> <p><b>Type de vin :</b> Léger – Rond – Charpenté :</p> <p><b>3 Phrases pour mémoriser le vin :</b> ..... ..... ..... .....</p> <p><b>Association/mets :</b> .....</p> <p><b>2 mots clefs pour traduire ce vin :</b> .....</p> <p><b>Rapport qualité prix :</b> Très bon – Bon – Moyen – Mauvais – Très mauvais</p>