



Fiche de dégustation pour vin blanc sec

Nom :

Prénom :

Date :

Nez	Œil	Bouche	Phrases permettant de mémoriser le vin
<p>Intensité : 1.....5 Fermé -Discret - Ouvert Bien ouvert - Puissant - Expressif</p> <p>Qualité : 1.....5 Complexité : 1.....5 Typicité : 1.....5</p> <p>Herbacé : Petit pois - asperge - bois vert - herbe fraîche - foin - feuille de lierre- 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>Divers : aromates - épices - réglisse - café - beurre - autres</p> <p>Boisé : vanille - chêne -fruits secs - torréfaction</p> <p>Notes d'évolution : cuir - pâté - oxydé : pomme blette - noix - curry- cire - évent réduit : œuf pourri - gaz de ville - oignon- chou- poulailler piqué : vinaigre, acescent : colle scotch, dissolvant</p> <p>Autres défauts : Moisi-terreux : betterave, terre mouillée, moisi, poussière, carton mouillé Phénolé (écurie, sueur de cheval, animal)- bouchonné Age :jeune -âge mûr-vieux-passé</p>	<p>Couleur :</p> <p>Incolore Jaune vert Jaune paille Jaune doré Jaune ambré</p> <p>Intensité : 1.....5 Très clair Clair Assez soutenue Soutenue Très soutenue</p> <p>Typicité : 1.....5</p> <p>Evolution : 1.....5</p> <p>Viscosité : 1.....5</p> <p>Limpidité : 1.....5</p> <p>Brillance : 1.....5</p>	<p>Acidité : 1..... 5. Plat, mou, fondu, vif, très vif</p> <p>Amertume : 1.....5 Plat - peu amer - assez amer - très amer Équilibré - déséquilibré</p> <p>Alcool : 1.....5 Plat- mou- fondu - chaleureux - généreux - alcooleux</p> <p>Gras : 1.....5 Absent, léger, présent, rond, onctueux, gras, trop gras</p> <p>Corps : 1.....5 Maigre, fluet, ample, corpulent</p> <p>Sucrosité : 1.....5 sucres inférieur à 12g/l Absence, discret, présent, très présent, trop présent. Équilibré - déséquilibré</p> <p>Tanins du chêne : trop présents - Équilibrés - Faibles - absents - ?</p> <p>Arômes en bouche :</p> <p>Équilibre général en bouche : <i>Équilibré - déséquilibré par :</i></p> <p>Attaque :</p> <p>Milieu de bouche :</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>