



## Fiche de dégustation pour vin blanc sec

Nom :

Prénom :

Date :

Nez	Œil	Bouche	Phrases permettant de mémoriser le vin
<p><b>Intensité :</b> 1.....5 Fermé - Discret - Ouvert Bien ouvert - Puissant - Expressif</p> <p><b>Qualité :</b> 1.....5 <b>Complexité :</b> 1.....5 <b>Typicité :</b> 1.....5</p> <p><b>Herbacé :</b> Petit pois - asperge - bois vert - herbe fraîche - foin - feuille de lierre - buis</p> <p><b>Fruité :</b> raisins - fruits blancs crus - confiture de fruits blancs - fruits blancs à l'alcool - fruits exotiques - agrumes frais - agrumes confits.</p> <p><b>Floral :</b> rose - acacia - tilleul - autres fleurs - miel</p> <p><b>Divers :</b> aromates - épices - réglisse - café - beurre - autres</p> <p><b>Boisé :</b> vanille - chêne - fruits secs - torréfaction</p> <p><b>Notes d'évolution :</b> cuir - pâté - oxydé : pomme blette - noix - curry - cire - évent <b>réduit :</b> œuf pourri - gaz de ville - oignon- chou- poulailler <b>piqué :</b> vinaigre, <b>acescent :</b> colle scotch, dissolvant</p> <p><b>Autres défauts :</b> Moisi-terreux : betterave, terre mouillée, moisi, poussière, carton mouillé Phénolé : écurie, sueur de cheval, animal - bouchonné Age :jeune -âge mûr-vieux-passé</p>	<p><b>Couleur :</b> Incolore Jaune vert Jaune paille Jaune doré Jaune ambré</p> <p><b>Intensité :</b> 1.....5 Très clair Clair Assez soutenue Soutenue Très soutenue</p> <p><b>Typicité :</b> 1.....5</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 - peu amer - assez amer – très amer Équilibré - déséquilibré</p> <p><b>Alcool :</b> 1.....5 Plat- mou - fondu - chaleureux - généreux - alcooleux</p> <p><b>Gras :</b> 1.....5 Absent, léger, présent, rond, onctueux, gras, très gras</p> <p><b>Corps :</b> 1.....5 Maigre, fluet, ample, corpulent</p> <p><b>Sucrosité :</b> 1.....5 Absence, discret, présent, très présent, trop présent. Équilibré - déséquilibré</p> <p><b>Tanins du chêne :</b> absents - faibles – fondus- présents - très présents -? Équilibrés - déséquilibrés</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 /négociant : .....</p> <p>Cépages : .....</p> <p>Type climat : méditerranéen - océanique - continental – montagnard</p> <p><b>Particularités vinification:</b> ..... ..... ..... .....</p> <p><b>Type de vin :</b> Très vif - Vif - Rond – De garde :</p> <p><b>2 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>