



Fiche de dégustation pour vin moelleux et liquoreux

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>Simple – complexe</p> <p>Effet aération :</p> <p>Caractères :</p> <p>Floral : fleurs blanches – rose - autres</p> <p>Mielleux : miel – cire d’abeille</p> <p>Fruité : raisins - agrumes frais - agrumes confits - fruits blancs - fruits exotiques - confiture de fruits blancs ou d’agrumes -</p> <p>Boisé : chêne - torréfaction – vanille- cannelle</p> <p>Divers : colle (acétate d’éthyle) - iodé – autre - pétrole</p> <p>Notes d’évolution : Cire - madère - champignon - animal oxydé</p> <p>Âge : Jeune - âge mûr - âgé - passé</p>	<p>Intensité : 1.....5 très pâle pâle assez soutenue soutenue très soutenue</p> <p>Couleur : Jaune vert Jaune paille Jaune or Jaune cuivré</p> <p>Limpidité :</p> <p>Viscosité :</p> <p>Brillance :</p>	<p>Acidité : 1..... 5. 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>Sucres : équilibrés – très présents – trop présents</p> <p>Demi-sec – Moelleux – Liquoreux</p> <p>Tanins du chêne : trop présents – Equilibrés - Faibles – absents</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>Type de vin : Demi-sec – Moelleux - Liquoreux:</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>