



Fiche de dégustation pour vin rouge

Nom :
Prénom :
Date :

Nez	Œil	Bouche	Phrases permettant de mémoriser le vin
<p>Intensité : 1.....5 Fermé - Discret - Ouvert - Bien ouvert - Puissant - Exubérant</p> <p>Qualité : 1.....5 Complexité : 1.....5 Typicité : 1.....5</p> <p>Herbacé : poivron vert – petit pois – asperge - bois vert - herbe fraîche - foin - bourgeon de cassis – tabac - herbes garrigues</p> <p>Fruité : raisins- fruits rouges crus - confiture de fruits rouges - fruits rouges à l'alcool</p> <p>Floral : pivoine, violette, rose autres fleurs (fraîches – fanées) - miel</p> <p>Divers : aromates - épices - réglisse - autres</p> <p>Notes d'évolution : cuir - animal - sous-bois - champignon - truffe - pruneau - madère</p> <p>Passage en fût : torréfaction- chêne - vanille – fruits secs</p> <p>Défauts : 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>Âge : jeune - mûr - vieux - passé</p>	<p>Intensité : 1.....5</p> <p>Très clair Clair Assez soutenue Soutenue Très soutenue</p> <p>Typicité : 1.....5</p> <p>Couleur :</p> <p>Rouge violacé Rouge cerise Rouge orangé Marron délavé</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 - équilibré - assez amer – très amer</p> <p>Alcool : 1.....5 plat - mou - fondu - chaleureux - généreux – alcooleux (déséquilibré).</p> <p>Tanins : 1.....5 léger – rond – charpenté - très charpenté - desséché</p> <p>Qualité des tanins : très âpre - âpre-correcte - souple – fine</p> <p>Comme : artichaud - noix verte – banane - amande - thé - chêne - autres :</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 et élevage:</p> <p>Type de vin : Léger – Rond – Charpenté :</p> <p>3 Phrases pour mémoriser le vin (nez, couleur et bouche) :</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>