



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 / Expressif Très Puissant/ Exubérant</p> <p>Qualité : désagréable - moyenne - agréable - charmeuse - fine – inoubliable</p> <p>Simple - complexe</p> <p>Caractères :</p> <p>herbacé : poivron vert - bourgeon de cassis – tabac – foin</p> <p>Fruité : raisins- fruits rouges crus - confiture de fruits rouges - fruits rouges à l'alcool</p> <p>floral : Pivoine, violette, rose</p> <p>Autres : miel - aromates - épices - réglisse</p> <p>Notes d'évolution : cuir – animal - sous-bois - champignons - truffe – pruneau - madère -</p> <p>Passage en fût : Torrefaction- chène - vanille – fruits secs</p> <p>Défauts : bouchonné – piqué – réduit – oxydé – autres :</p> <p>Age : Jeune – âge mûr – vieux – passé</p>	<p>Intensité : 1.....5</p> <p>Très clair Clair Assez soutenue Soutenue Très soutenue</p> <p>Couleur :</p> <p>Rouge violacé Rouge cerise Rouge orangé Marron délavé</p> <p>Viscosité :</p> <p>Limpidité :</p> <p>Brillance :</p>	<p>Acidité : 1..... 5. Très vif, 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>Tanins : 1.....5 Léger – Rond – Charpenté - très Charpenté - Desséché</p> <p>Qualité des tanins : Très apre - Apre-correcte - Souple – fine</p> <p>Comme : artichaud - noix verte – banane - amande - thé- chène - autres :</p> <p>Tanins du chène : trop présents – Équilibrés - 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 : Léger – Rond – Charpenté :</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>