

## Fiche de dégustation

<b>Nom:</b>		
<b>Producteur:</b>	<b>Prix:</b>	<b>Date:</b>

<b>O E I L</b>	<b>Limpidité</b>	Brillant, limpide, flou, terne, trouble
	<b>Vin blanc</b>	Pâle et reflets verts ou jaunes, jaune pâle, doré, paille, jaune foncé, ambre
	<b>Vin rouge</b>	Rouge avec reflets violacés, rouge cerise, rubis, grenat, tuile, brique, brun

<b>Remarques:</b>	
Note:	/2

<b>N E Z</b>	<b>Intensité</b>	Puissant, intense, très ouvert, suffisant, faible, fermé
	<b>Qualité</b>	Très fin, complexe, racé, distingué, fin, agréable, simple, rustique, désagréable

	Floral	Végéral	Fruits	Epices	Torréfaction	Défauts
<b>NEZ</b>	rose violette	herbe foin cèdre	framboise fraise citron	poivre cannelle	tabac café	bouchon souffre
<b>ET</b>	fleurs sauvages miel	mousse champignon	cassis poire pomme	muscade thym	cacao caramel	vinaigre
<b>BOUCHE</b>	fleurs blanches	olive levure boisé	abricot amande noisette pruneau	menthe réglisse girofle vanille	cuir goudron pain grillé	

<b>Remarques:</b>	
Note:	/6

### GUSTATIF

<b>Douceur</b>	Très sec, sec, doux, moelleux, liquoreux
<b>Acidité</b>	Acide, vert, mordant, vif, frais, coulant, plat, mou
<b>Texture</b>	Rugueux, charnu, étoffé, gras, rond, soyeux, souple, léger, mince, décharné

<b>Remarques:</b>	
Note:	/8

<b>Conclusion et observations générales:</b>	
Note:	/4
<b>TOTAL</b>	<b>/20</b>