

## FICHE DE DÉGUSTATION

### Informations sur le vin :

L'ŒIL

#### LIMPIDITÉ :



Limpide  
Opalescente  
Voilée  
Floue  
Trouble

#### BRILLANCE :



Étincelante  
Éclatante  
Brillante  
Lumineuse  
Terne

#### COULEUR :

INTENSITÉ : Pâle - Claire - Soutenue - Intense

ROUGE	ROSÉ	BLANC
pourpre	pivoine	vert
cerise	framboise	blanc
grenat	saumon	doré
tuilé	vieux rose	paille
ambré	pelure d'oignon	roux

#### LARMES :



Visqueuses  
Grasses  
Épaisses  
Coulantes  
Fluides

LE NEZ

#### IMPRESSION

Complexe  
Franc  
Simple  
Douteux  
Défaut

#### INTENSITÉ

Intense  
Ouvert  
Aromatique  
Discret  
Fermé

#### ARÔMES

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

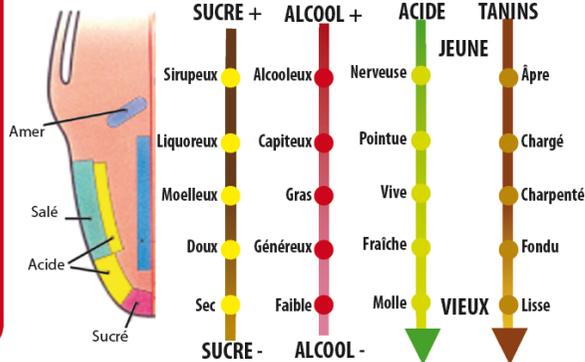
#### LES FAMILLES AROMATIQUES :

**Fruitée :** Pomme, pêche, poire, banane, cerise, cassis  
**Florale :** Violette, acacia, chèvrefeuille, jasmin, rose  
**Végétale :** herbe coupée, poivron vert, foin, sous-bois, thym, buis, humus, champignon  
**Boisée :** bois sec, cèdre, chêne  
**Epicée :** poivre, cannelle, réglisse, vanille  
**Empyreumatique :** fumé, pain grillé, café  
**Animale :** cuir, fourrure, gibier  
**Balsamique :** pin, résine, camphre  
**Minérale :** iode, pétrole, pierre à fusil, sylx

LA BOUCHE

#### ONCTUOSITÉ

Dans les vins sucrés    Dans tous les vins    Dans tous les vins    Dans les vins rouges



#### MATIÈRE :

Massive  
Corpulente  
Étoffée  
Légère  
Fluette

#### FINALE :

Rémanente  
Persistante  
Longue  
Développée  
Courte

#### LA CONCLUSION

**Impression :** Décevant - Convenable - Agréable - Fameux - Excellent  
**Catégories vin blanc :** Sec et nerveux - Gras et aromatique - Gras et boisé - Moelleux et fruité  
**Catégories vin rouge :** Léger et fruité - Capiteux et frais - Léger et généreux - Chargé et corpulent  
**Autres catégories :** Effervescent - Vieux vin - Rosé - Vin oxydatif

LABRIS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

## FICHE DE DÉGUSTATION

### Informations sur le vin :

L'ŒIL

#### LIMPIDITÉ :



Limpide  
Opalescente  
Voilée  
Floue  
Trouble

#### BRILLANCE :



Étincelante  
Éclatante  
Brillante  
Lumineuse  
Terne

#### COULEUR :

INTENSITÉ : Pâle - Claire - Soutenue - Intense

ROUGE	ROSÉ	BLANC
pourpre	pivoine	vert
cerise	framboise	blanc
grenat	saumon	doré
tuilé	vieux rose	paille
ambré	pelure d'oignon	roux

#### LARMES :



Visqueuses  
Grasses  
Épaisses  
Coulantes  
Fluides

LE NEZ

#### IMPRESSION

Complexe  
Franc  
Simple  
Douteux  
Défaut

#### INTENSITÉ

Intense  
Ouvert  
Aromatique  
Discret  
Fermé

#### ARÔMES

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

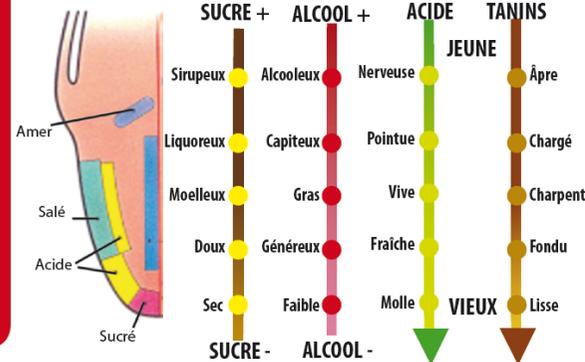
#### LES FAMILLES AROMATIQUES :

**Fruitée :** Pomme, pêche, poire, banane, cerise, cassis  
**Florale :** Violette, acacia, chèvrefeuille, jasmin, rose  
**Végétale :** herbe coupée, poivron vert, foin, sous-bois, thym, buis, humus, champignon  
**Boisée :** bois sec, cèdre, chêne  
**Epicée :** poivre, cannelle, réglisse, vanille  
**Empyreumatique :** fumé, pain grillé, café  
**Animale :** cuir, fourrure, gibier  
**Balsamique :** pin, résine, camphre  
**Minérale :** iode, pétrole, pierre à fusil, sylx

LA BOUCHE

#### ONCTUOSITÉ

Dans les vins sucrés    Dans tous les vins    Dans tous les vins    Dans les vins rouges



#### MATIÈRE :

Massive  
Corpulente  
Étoffée  
Légère  
Fluette

#### FINALE :

Rémanente  
Persistante  
Longue  
Développée  
Courte

#### LA CONCLUSION

**Impression :** Décevant - Convenable - Agréable - Fameux - Excellent  
**Catégories vin blanc :** Sec et nerveux - Gras et aromatique - Gras et boisé - Moelleux et fruité  
**Catégories vin rouge :** Léger et fruité - Capiteux et frais - Léger et généreux - Chargé et corpulent  
**Autres catégories :** Effervescent - Vieux vin - Rosé - Vin oxydatif

LABRIS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION