

FICHE DEGUSTATION

VIN

Identité du vin :

Couleur : Région : Appellation :
Cépage (s) : Type de vin :
Millésime dégusté : Date de la dégustation :
Prix de la bouteille à la carte : Coût d'achat de la bouteille :



Visuel

Couleur : BLANC : Jaune pâle - jaune clair à reflets verts - jaune paille, cuivre - bronze - ambré à noir
ROSE : blanc à reflets rosés - rose saumon - pelure d'oignon
ROUGE : violacé - rouge pur - R à frange orangée - R brun

Limpidité : bourbeux - opaque - laiteux - opalescent - transparent - cristallin
Brillance : (disque) mat - terne - net - lumineux - brillant - éclatant - chatoyant
Jambes : liquide fluide - coulant - épais - gras - visqueux



Olfactif

1° impression : Agréable - ordinaire - désagréable

Intensité : Puissant - suffisant - faible - inexistant

Qualité : Très fin - racé - fin - ordinaire - peu plaisant - grossier

Arômes : Primaires :
Secondaires :
Bouquet :



Gustatif

1° impression. : très agréable - plaisante - ordinaire - mauvaise

Douceur : mielleux - onctueux - liquoreux - gras - fondu - Equilibré - ferme - dur - desséché - raide - mordant - acerbe

Acidité : très vert - vert - acidulé - nerveux - vif - frais - rond - équilibré - corsé - mâche - mou - épais - lourd

Corps : alcool : généreux - capiteux - chaud - puissant - lourd - suffisant - léger

Chair : Etoffé - gras - rond - plein - mince - maigre

Tanin : riche et bon - équilibré et bon - insuffisant - astringent - amer

Impression générale

Accords met et vin

Argumentation commerciale