

	Appellation / Provenance Millésime / Prix	Sensations visuelles Couleur	Sensations olfactives Arômes / Parfums/ Bouquet	Sensations gustatives Saveurs / Rétro-olfactions	Conclusion / Evolution Avenir / Impressions générales
1					
2					
3					
4					
5					
6					

Yeux :	<i>couleur</i> : base, intensité, reflets (bordure), âge limpidité : brillance, transparence, sédiments, gaz carbonique viscosité : jambes et larmes, sans en déduire seules la douceur	<i>nuances</i> :	<i>blanc</i> : incolore, jaune gris, jaune vert, jaune pâle, jaune or, cuivré, ambré <i>rosé</i> : rose pâle, saumon, pelure d'oignon <i>rouge</i> : violacé, grenat, rubis, tuilé, ambré sombre, profond, foncé, soutenue, moyenne, légère, pâle cristallin, brillant, lumineux, mat, terne
Nez :	<i>impression générale</i> : agréable, intensité, jeunesse ou évolution, franchise <i>1^{er} nez</i> : arômes I, II, III, barrique <i>2^e nez</i> : évolution des arômes (1,2,4,6,8 aérations) : ouvert ou fermé, senteurs, terroir	<i>intensité</i> : <i>brillance (éclat)</i> <i>arômes primaires</i> : <i>arômes secondaires</i> : <i>arômes tertiaires</i> : <i>11 familles aromatiques</i> :	provenant du ou des cépages issus de la fermentation issus de l'élevage et du vieillissement <i>animal, balsamique, boisé, chimique, épicé, empyreumatique, éthéré, floral, fruité, minéral, végétal</i>
Bouche :	<i>attaque</i> : léger, fruité, tendre, puissant, tannique <i>milieu de bouche, évolution</i> : creux (mou), linéaire (ample), crescendo (imposant), arômes, terroir <i>finale</i> : harmonie, structure, persistance, tanins : volume et qualité	<i>PAI</i> : <i>tannins volume</i> : <i>tannins qualité</i> :	durée des arômes en secondes ; à apprécier avec équilibre et complexité légers, souples, présents, charpentés, massifs, solides, fermes, serrés ronds, tendres, nobles, savoureux, soyeux, satinés, lisses, mûrs, fondus
Conclusion	<i>conclusion</i> : bon vin, très bon vin, bien vinifié, dans sa catégorie rapport qualité/prix, achat <i>garde</i> : à boire, boire et garder 1-2 ans ; garde 1-2 ans, garde moyenne, longue garde <i>accords</i> : mets	<i>température de service</i> : <i>température de dégustation</i> :	si nécessaire, 2 à 4 °C sous la cible pour anticiper le réchauffement effervescents : 6-10 °C ; blancs corsés : 10-13 °C ; rouges corsés : 15-18 °C

