

FICHE DE DEGUSTATION

THEME

DATE

	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 :	couleur : base, intensité, reflets (bordure), âge limpidité : brillance et limpideté (indique le type de filtration), sédiments, CO2 viscosité : arcades, jambes, jambes serrées ou larmes (vins doux)	nuances : intensité : brillance (éclat)	blanc : incolore, jaune gris, jaune vert, jaune pâle, jaune or, cuivré, ambré rosé : rose pâle, saumon, pelure d'oignon rouge : violacé, grenat, rubis, tuilé, ambré sombre, profond, foncé, soutenue, moyenne, légère, pâle cristallin, brillant, lumineux, mat, terne
Nez :	impression générale : agréable, intensité, jeunesse ou évolution, franchise 1 ^{er} nez : arômes I, II, III, barrique 2 ^e nez : évolution des arômes (1,2,4,6,8 aérations) : ouvert ou fermé, senteurs, terroir	arômes primaires : arômes secondaires : arômes tertiaires : 11 familles aromatiques :	provenant du ou des cépages issus de la fermentation issus de l'élevage et du vieillissement animal, balsamique, boisé, chimique, épice, empêreumatique, éthéré, floral, fruité, minéral, végétal
Bouche :	attaque : léger, fruité, tendre, puissant, tannique milieu de bouche, évolution : creux (mou), linéaire (ample), crescendo (imposant), arômes, terroir finale : harmonie, structure, persistance, tanins : volume et qualité	PAI : tanins volume : tanins qualité :	mauvaise (1''), assez bonne (2''), bonne (3-4 ''), très bonne (5-6''), excellente (> 6'') légers, souples, présents, charpentés, massifs, solides, fermes, serrées ronds, tendres, nobles, savoureux, soyeux, satinés, lisses, mûrs, fondus
Conclusion	conclusion: bon vin, très bon vin, bien vinifié, dans sa catégorie rapport qualité/prix, achat garde : à boire, boire et garder 1-2 ans ; garde 1-2 ans, garde moyenne, longue garde accords: mets	température de service : température de dégustation :	entre -2 et -4 degrés par rapport à la température de dégustation, ceci en fonction de la saison effervescent: 5 -7 degrés; blanc corsé: 10-12 degrés ; rouge corsé: 14-16 degrés; pas plus de 16 degrés



sommelieradomicile.ch

Offrez-vous les services d'un sommelier à domicile