



Fiche de dégustation Niveau 1

- : faible/léger
= : moyen
+ : très/bcp

Vin dégusté :

1/ La vue :



Couleur
Intensité
Brillance
Limpidité
Viscosité

Jaune vert Jaune citron Paille Or Brun

Violet Rubis Rubis foncé Pourpre Grenat

Autre couleur :
Intensité de la couleur - = + Viscosité / Larmes - = +
Brillance - = + Limpidité - = +

2/ Le nez :



Intensité
Arômes
2ème nez
Complexité

Intensité des arômes - = +
fruité frais - fruité mûr - fruité sec - floral - épicé - végétal - boisé - minéral -
empyreumatique (torréfié, grillé, fumé, ..) - animal - pâtisserie
Arômes plus précis :
Evolution au 2ème nez : identique plus intense d'autres arômes :
Complexité - = +

3/ La bouche :



Attaque
Milieu de bouche
Fin de bouche
Arômes
Persistance
Corps

1 Attaque
L'intensité : discrète moyennement-soutenue soutenue
Le moelleux : ferme rond gras onctueux mou

2 Milieu de bouche
Alcool : léger moyen généreux chaud
Acidité : mou frais vif nerveux vert
Tanins : coulant moyen tannique rude

Consistance/épaisseur :
- = +

3 Fin de bouche
minérale acidulée vive ronde moelleuse généreuse alcooleuse
légèrement tannique tannique âpre amère soyeuse veloutée
élégante rustique harmonieuse dissociée faible intense

Persistance aromatique : courte moyenne longue
Arômes :
Corps/puissance : faible léger demi-puissant puissant

Conclusion : défaut - médiocre - correct - bon
- très bon - grand vin / attendre - boire - trop tard
Note / 10



- : faible/léger

= : moyen

+ : très/bcp

Fiche de dégustation Niveau 1

Vin dégusté :

1/ La vue :



Couleur
Intensité
Brillance
Limpidité
Viscosité



Jaune vert Jaune citron Paille Or Brun



Violet Rubis Rubis foncé Pourpre Grenat

Autre couleur :

Intensité de la couleur - = + Viscosité / Larmes - = +

Brillance - = + Limpidité - = +

2/ Le nez :



Intensité
Arômes
2ème nez
Complexité

Intensité des arômes - = +

fruité frais - fruité mûr - fruité sec - floral - épicé - végétal - boisé - minéral -
empeureumatique (torréfié, grillé, fumé, ..) - animal - pâtisserie

Arômes plus précis :

Evolution au 2ème nez : identique plus intense d'autres arômes :

Complexité - = +

3/ La bouche :



Attaque
Milieu de bouche
Fin de bouche
Arômes
Persistance
Corps

1 Attaque

L'intensité : discrète moyennement-soutenue soutenue

Le moelleux : ferme rond gras onctueux mou

2 Milieu de bouche

Alcool : léger moyen généreux chaud

Acidité : mou frais vif nerveux vert

Tanins : coulant moyen tannique rude

Consistance/épaisseur :

- = +

3 Fin de bouche

minérale acidulée vive ronde moelleuse généreuse alcooleuse

légèrement tannique tannique âpre amère soyeuse veloutée

élégante rustique harmonieuse dissociée faible intense

Persistance aromatique : courte moyenne longue

Arômes :

Corps/puissance : faible léger demi-puissant puissant

Conclusion : défaut - médiocre - correct - bon
- très bon - grand vin / attendre - boire - trop tard
Note / 10