



# Fiche de dégustation Niveau 1

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

Vin dégusté :

## 1/ La vue :



Couleur  
Intensité  
Brillance  
Limpidité  
Viscosité

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 -  
emphyreumatique (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 -  
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