Fiche de Dégustation

Information du cru dégusté

Nom : **Région :**

Cépages(s) : **Pays :**

Producteur : **Catégorie :**

Millésime : **Date de dégustation :** **Prix :**

Observations visuelles « La Robe »

Limpidité : Net-Limpide-Cristallin-Trouble-Flou-Voilé

Intensité : Bonne-Foncée-Soutenue-Claire-Pâle-Moyenne

Nuances : Vins Blancs :Or blanc-Or vert-Vert d'eau-Jaune pâle-vert doré-jaune gris-jaune clair-jaune paille-viel or-ambré-taché-rosé

Vins Rosés :Rose pâle-rose clair-rose bonbon-rose foncé-pivoine-framboise-œil de perdrix-orangé-saumoné-abricot-gris-tuilé-brun

Vins Rouges :Rouge violet-pourpre-grenat-pivoine-violine-rouge cerise noire-rouge griotte-rubis,-vermillon-groseille-rouge brique Orangé-brun-acajou-tuilé.

Observations olfactives « Le Bouquet »

Intensité : Faible-Moyenne-Suffisante-Bonne-Puissante-Exubérante

Impression générale : Fermé-Commun-Simple-Original-Fin-Subtil-Elégant-Complexe-Racé-Exubérant

Nuances aromatiques :

Florales :Tilleul-Camomille-Verveine-Chévrefeuille-Eglantine-Rose-Acacia-Violette-Aubépine-Géranium-Pivoine-Genêt-Oranger

Fruits Frais :Prune-Cerise-Raisin-Cassis-Framboise-Fraise-Groseille-Mûre-Figue-Muscat-Coing-Pêche-Poire-Abricot-Bergamote Agrumes-Ananas-Fruits exotiques-Banane-Pomme verte-Pâtes de fruits-Fruits macérés-Coulis de fruits frais

Fruits Secs : Amande-Noisette-Raisin sec-Noix-Figues-Pistache-Pruneau-Noyaux kirsch

Végétales : Herbacé-Fougère-Sureau-Infusion-Foin coupé-Menthe-Citronnelle-Tabac blond

Sous-Bois : Champignon- Truffe- Mousse-Lichen-Humus-Terre Balsamiques : Résine de pin-Cèdre-Thym-vernis

Epices et Aromates : Canelle-Vanille-Anis-Girofle-Poivre-Coriandre-Muscade-Lavande-Fenouil-Curry-Laurier

Animales : Musc-Viandé-Venaison-Cuir-Fourrure-Fauve Minérales : Pierre à fusil-Iode-Silex-Soufre

Alimentaires : Miel-Cire-Cacao-Réglisse-Beurre-Caramel-Ail-Laitage-Levure

Empyreumatiques : Torréfaction-Pain grillé-Moka-Caoutchouc-Goudron-Zan

Boisés : Vanilline-Bois vert-Bois humide-Bois-Rancio

Observations gustatives « La bouche »

Acidité ⟶

Douce — Fraiche — Vif — Acide

Sucre ⟶

Sec — Demi-sec — Demi-doux — Liquoreux

Astringence ⟶

Aucune — Présente — Astringent

Amertume ⟶

Aucune — Présente — Amer

Puissance ⟶

Léger — Moyen — Corsé

Equilibre : Equilibré-Harmonieux-Corpulent-Chétif-Déséquilibré

Persistance aromatique : Faible-Courte-Moyenne-Longue-Très longue

PAI :……..caudalies

Conclusions

Evolution : Fermé-Jeune-Epanoui-Passé

Avenir : Aucun (vin mûr) / Entre 1 et 2 ans / Entre 2 et 5 ans / Entre 5 et 10 ans / Plus de 10 ans

Accord mets-vin :

Note Générale :

Divers