



Fiche de dégustation

Nom Domaine:

Appellation :

Millésime :

Pays :

<i>Apparence</i>	<i>Aide à la notation</i>	<i>Score</i>	<i>Observations</i>
Clarté	La plupart des vins ont la note maximale sur la clarté	___ sur 5 points	
Couleur	note basée sur les attentes d'un cépage et d'un âge en terme de couleur	___ sur 5 points	

<i>Arômes</i>	<i>Aide à la notation</i>	<i>Score</i>	<i>Observations</i>
Intensité	1 = léger, on ne peut le sentir que dans le verre. 10 = arômes puissants, on peut les sentir loin du verre.	___ sur 10 points	
Nez	1 = défaut 12 = correct 15 = aromatique et attractif 20 = prononcé et intrigant	___ sur 20 points	
Complexité	1 = simple 8 = intéressant 15 = Intrigant avec différentes vagues d'arômes	___ sur 15 points	

<i>Arômes</i>	<i>Aide à la notation</i>	<i>Score</i>	<i>Observations</i>
Equilibre	1 = pas équilibré 15 = parfait équilibre entre le fruit, les tannins, l'acidité, le sucre et l'alcool.	___ sur 15 points	
Complexité	1 = simple, un seul arôme 8 = intéressant 15 = vif avec de nombreux arômes.	___ sur 15 points	
Fin de bouche	1 = pas de finish 6 = légère, désagréable persistance 12 = longue persistance 10s 15 = longue et délicieuse persistance aromatique	___ sur 15 points	

Score total : ___/100 points