



Fiche de dégustation Arômes

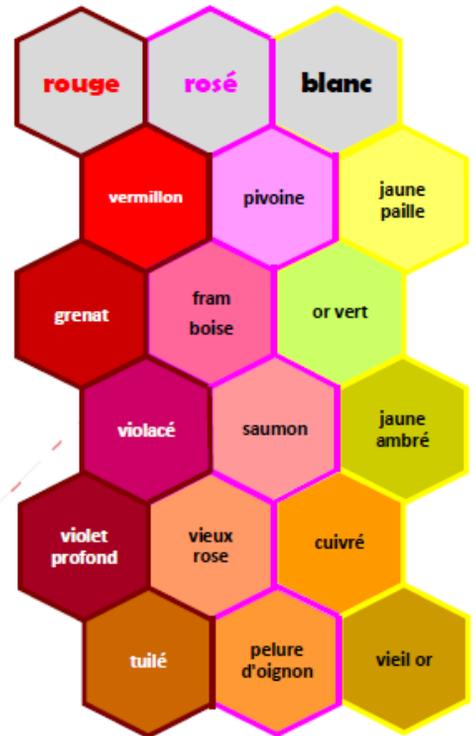
Vigneron - domaine

Cuvée

Cépage

Appellation

Millésime



la vue

couleur

transparence

cristallin - limpide - transparent - voilé - trouble - opaque

éclat

étincelant - franc - net - brillant - mat - terne

concentration

faible - léger - clair - soutenu - foncé - dense - intense

larmes

fines - fluides - coulantes - épaisses - grasses - visqueuses

effervescence

délicate - dense - épaisse - grossière - rare - inexistantes

le nez

familles d'arômes

harmonie

complexe
subtil
agréable
simple
commun

fruitée : pomme, pêche, poire, orange, citron, abricot, fruits exotiques, fruits rouges, fruits noirs

florales : acacia, lilas, genêt, iris, œillet, fleurs blanches, fleurs séchées, violette, rose

végétales : herbe, paille, buis, fougère, poivron, humus, bourgeon de cassis, champignon, truffe

épiciées : badiane (anis), poivre, thym, laurier, garrigue, girofle, cannelle, cardamome, réglisse

minérales : pierre à fusil, silice, iode, poudre brûlée, craie

franchise

franc
loyal
propre
douteux
altéré

amyliaques : (confiserie) - banane, bonbon anglais, fraise tagada, nougat, cake, patte d'amande

lactées : lait, beurre, yogourt, fromage

fermentaires : levure, mie de pain, brioche, biscuit, cire d'abeille, bière, cidre

intensité

intense
expressif
ouvert
discret
fermé

balsamiques : baume, résine, résine de pin, sapin, thuya, encens, camphre, eucalyptus, vanille

chimiques : rancio, madérisé, pétrole, goudron, carton mouillé, caoutchouc, médicinal,

torréfaction : (empyreumatique) - brûlé, fumé, grillé, café, cacao, tabac, pain d'épice, caramel

animales : viande, cuir, fourrure, gibier, venaison, souris, poulailler, cheval, écurie, putride

boisées : bois sec, écorce, chêne, cèdre, bois exotique bois vert, sciure, planche, vieux bois, douelle

défauts : soufre, œuf pourri, moisi, oxydé, réduit

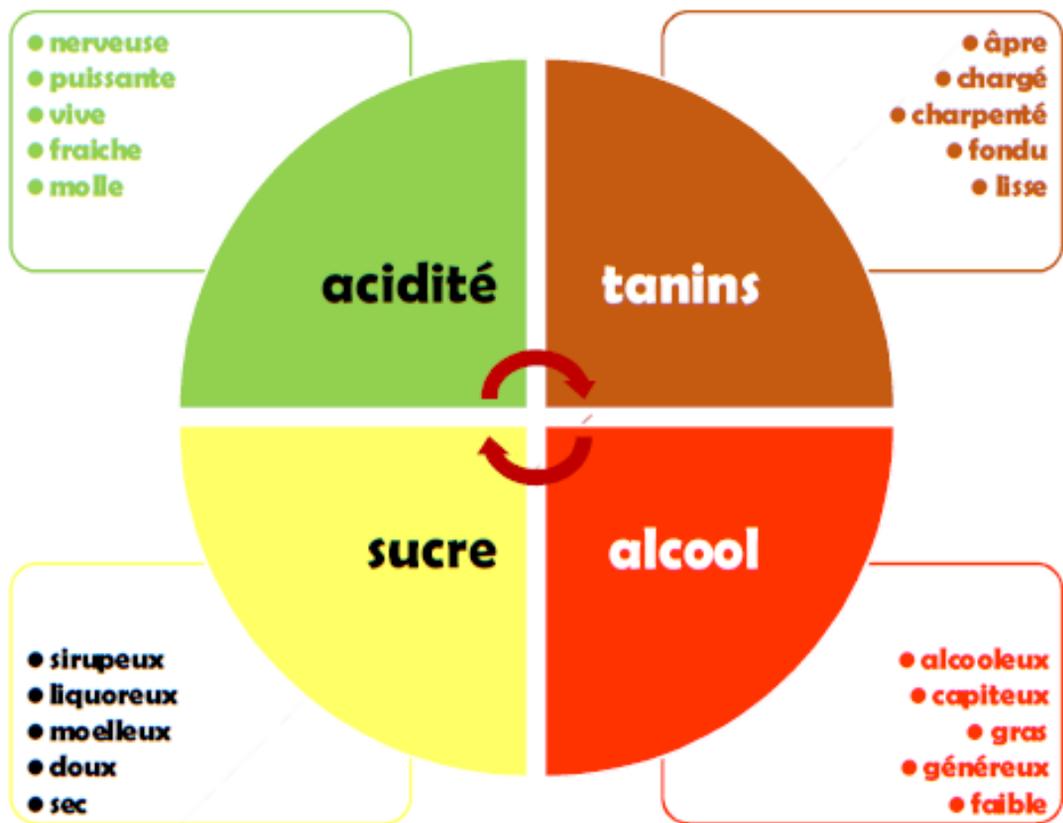


Fiche de dégustation Arômes

typicité du vin

attaque : franc - net - souple - rond / faux - fuyant
structure : droit - léger - structuré - étoffé - charpenté / fluet - dépouillé - squelettique
fluidité : léger - coulant - gouleyant - souple - fondant / aqueux - épais - lourd - huileux

équilibre des saveurs :



la bouche

évolution : frais > compoté > cuit > confituré (fruit à noyau) > confit > sec > kirsch
complexité : fin - séveux - fondu - équilibré - complexe - racé - riche / capiteux - vigoureux - simplet - grossier
finale : développé - long - épanoui - persistant / bref - court - fugace - abrupte
ensemble : jeune - frais - élégant - apogée - rond / grossier - rustique - sévère - muet - usé - madérisé

profil :
vin blanc : amylique - vif - chamu - rond - minéral
vin rosé : amylique - floral - acidulé - rond - corsé
vin rouge : légers - rond - chamu - épicé corsé

service : **Température :** **carafage - décantage :**
accords :