

La dégustation « Couleurs Bio »

Identification du vin : Château : ...
Appellation : ...

Nom du vin : ...
Catégorie : ...

Millésime : ...

✓ Robe du vin :

Intensité : -  +
Pâle claire foncée soutenue profonde

Couleur : Les Rouges : Orangé ... tuilé ... grenat ... rubis ... pourpre ...

Les Rosés : Pâle ... pétale de rose ... saumon ... cerise ... framboise...

Les Blancs : Jaune vert ... paille ... or ... ambré ... topaze ...

Limpidité : *opaque trouble voilé limpide ...*

Brillance : *terne net éclatant brillant ...*

Observations : ...

✓ Nez du vin : Au « repos » :

Intensité de l'odeur (de inexistant à faible, moyen, puis puissant) :

Description des odeurs selon les différentes familles d'arômes: fruité,
fleuri, épicé, boisé, torréfié, miel...

Après agitation :

Intensité :

Description du bouquet :

Observations : ...

Défauts éventuels : (odeurs végétales, animales, bouchonnées, moisies, de solvant...)

✓ En bouche : Description des premiers instants :

Sucre : *sec, sucré, doux, liquoreux...*

Alcool : *faible, discret, chaleureux, généreux...*

Rondeur : *très souple, souple (maturité), rond (prêt à boire), peu rond (vin jeune)...*

Acidité : *vert, frais, faible, plat...*

Tanins : *astringents, anguleux, tanniques, arrondis, mous...*

Cœur de bouche :

Corps : *lourd, puissant, structuré, léger, faible...*

Equilibre : *plus ou moins équilibré...*

Intensité : *forte, discrète, insuffisante...*

Persistance : *longue, discrète, faible...*

Evolution finale :

Harmonie : *plus ou moins harmonieux...*

Note en fin de bouche : *plus ou moins longue et nette, plus ou moins chaude, plus ou moins onctueuse, astringente, minérale...*

✓ Observations personnelles :

