



1. Identification

Vin :	millésime :
Producteur :	
Date : .../.../...	n° dégustation : prix :

2. Examen visuel

intensité	limpidité	nuance	fluidité	détails
<input type="checkbox"/> claire	<input type="checkbox"/> cristallin	<input type="checkbox"/> pourpre	<input type="checkbox"/> aqueux	<input type="checkbox"/> vin perlant
<input type="checkbox"/> légère	<input type="checkbox"/> brillant	<input type="checkbox"/> rubis	<input type="checkbox"/> fluide	<input type="checkbox"/> dépôt
<input type="checkbox"/> moyenne	<input type="checkbox"/> limpide	<input type="checkbox"/> rouge cerise	<input type="checkbox"/> dense	<input type="checkbox"/> tartre
<input type="checkbox"/> soutenue	<input type="checkbox"/> voilé	<input type="checkbox"/> grenat	<input type="checkbox"/> épais	
<input type="checkbox"/> foncée	<input type="checkbox"/> flou	<input type="checkbox"/> tuilé	<input type="checkbox"/> huileux	
<input type="checkbox"/> dense	<input type="checkbox"/> louche	<input type="checkbox"/> acajou	<input type="checkbox"/> visqueux	
<input type="checkbox"/> profonde	<input type="checkbox"/> trouble	<input type="checkbox"/> soupe de châtaignes		
défauts				

3. Examen olfactif et par voie rétronasale

intensité	qualité	évolution	caractères	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> nul	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> vulgaire	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> pauvre	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> végétal (herbe)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terre
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> faible	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ordinaire	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> simple	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> végétal (choux)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> animal
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> moyen	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> agréable	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> assez riche	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> baies	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> vineux
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> assez aromatique	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> original	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> riche	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> fruits frais	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> poivre
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> aromatique	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> racé	typicité	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> fruits tropicaux	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> réglisse
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> très aromatique	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> distingué	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terroir	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> fruits secs	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> autres épices
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> puissant	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> élégant	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> cépage	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> empyromatique	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> bois
caractères				
défauts				

4. Examen gustatif

acidité	amertume	astringence	alcool	souplesse	persistance
<input type="checkbox"/> plat	<input type="checkbox"/> non amer	<input type="checkbox"/> squelettique	<input type="checkbox"/> faible	<input type="checkbox"/> mordant	<input type="checkbox"/> très court
<input type="checkbox"/> mou	<input type="checkbox"/> peu amer	<input type="checkbox"/> informe	<input type="checkbox"/> léger	<input type="checkbox"/> desséché	<input type="checkbox"/> court
<input type="checkbox"/> moyen	<input type="checkbox"/> un peu amer	<input type="checkbox"/> gouleyant	<input type="checkbox"/> généreux	<input type="checkbox"/> dur	<input type="checkbox"/> moyen
<input type="checkbox"/> vif	<input type="checkbox"/> amer	<input type="checkbox"/> coulant	<input type="checkbox"/> chaud	<input type="checkbox"/> ferme	<input type="checkbox"/> long
<input type="checkbox"/> nerveux	<input type="checkbox"/> très amer	<input type="checkbox"/> tannique	<input type="checkbox"/> brûlant	<input type="checkbox"/> fondu	<input type="checkbox"/> très long
<input type="checkbox"/> vert		<input type="checkbox"/> rude		<input type="checkbox"/> rond	
		<input type="checkbox"/> âpre		<input type="checkbox"/> gras	
		<input type="checkbox"/> astringent		<input type="checkbox"/> onctueux	
équilibre					
défauts					

5. Synthèse

Harmonie :	Niveau de qualité :
Typicité :	Maturité :
Défauts :	
Association gastronomique :	