

..FICHE DE DEGUSTATION.. LES VINS ROUGES..

Nom du vin :

Appellation :

Date de l'analyse sensorielle :

Mode de vinification :

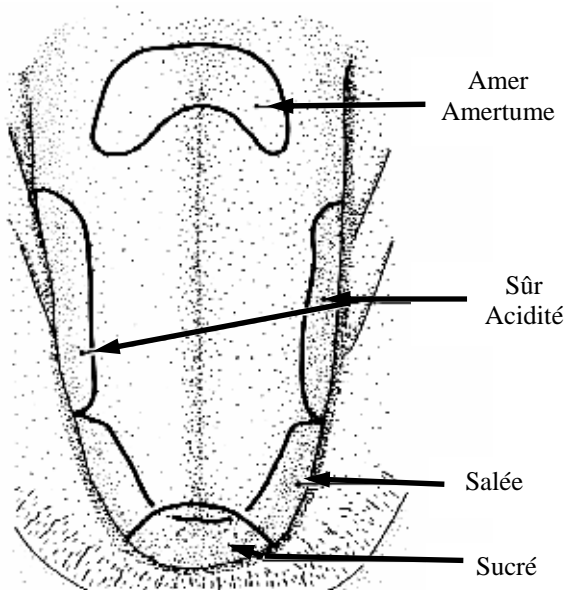
..EXAMEN VISUEL..

Surface du liquide	Brillante.. Terne.. Propre.. Irisée.. Traces huileuses..
Couleur	Clair.. Reflets vermillons.. Reflets violacés.. Rouge cerise.. Rubis.. Grenat.. Brun.. Rouge tuilé.. Fauve.. Acajou..
Teinte	Franche.. Oxydée.. Cassée...
Aspect	Cristallin. Brillant.. Limpide. Voilé.. Louche. Terne. Plombé. Trouble avec dépôt ou sans
Jambes	Rapide ou lente à se former. Inexistantes. Lourdes. Légères.

..EXAMEN OLFACTIF..

Première impression	Agréable... Ordinaire... Désagréable...
Intensité	Puissant... Suffisant... Faible... Inexistant...
Qualité	Très fin... Racé... Distingué... Fin... Ordinaire... Peu plaisant... Grossier... Désagréable...
Caractère	Animale... Balsamique... Emphyreumatique... Epicée... Ethérée (fermentation)... Florale... Fruitée... Végétale...
Caractère Précisez la nature des images	
Durée	Longue... Moyenne... Courte...

..EXAMEN GUSTATIF..



Situez sur ce dessin les saveurs et les sensations qui apparaissent à la dégustation du vin.

Les arômes en bouche
Quelles saveurs vous rappelle cette dégustation.

Persistance du goût			
+ 8 sec. très longue	5 - 7 sec. longue	4 - 5 sec. moyenne	- 3 sec. courte

Analyse commerciale que doit -on faire ?
 - Le garder en cave pour le faire vieillir.
 - Le vendre rapidement il se trouve sur sa phase descendante.
 - Le vin est harmonieux et se trouve en pleine maturité.