



FICHE DE DÉGUSTATION

Prenez le temps de savourer

DATE : _____

LIEU : _____

OCCASION : _____

1

ÉCHANTILLON N° _____



APPARENCE

LIMPIDITÉ : _____

COULEUR : _____

INTENSITÉ : ○ ○ ○ ○ ○



NEZ

INTENSITÉ : ○ ○ ○ ○ ○

ARÔMES PRIMAIRES : _____

ARÔMES SECONDAIRES : _____

ARÔMES TERTIAIRES : _____



BOUCHE

ATTAQUE : ○ ○ ○ ○ ○

ACIDITÉ : ○ ○ ○ ○ ○

TANINS / AMERTUME : ○ ○ ○ ○ ○

ALCOOL : ○ ○ ○ ○ ○

CORPS : ○ ○ ○ ○ ○

ÉQUILIBRE : ○ ○ ○ ○ ○

PERSISTANCE : ○ ○ ○ ○ ○

SAVEURS / ARÔMES : _____



NOTES & IMPRESSIONS

NOTE GLOBALE : ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

2

ÉCHANTILLON N° _____



APPARENCE

LIMPIDITÉ : _____

COULEUR : _____

INTENSITÉ : ○ ○ ○ ○ ○



NEZ

INTENSITÉ : ○ ○ ○ ○ ○

ARÔMES PRIMAIRES : _____

ARÔMES SECONDAIRES : _____

ARÔMES TERTIAIRES : _____



BOUCHE

ATTAQUE : ○ ○ ○ ○ ○

ACIDITÉ : ○ ○ ○ ○ ○

TANINS / AMERTUME : ○ ○ ○ ○ ○

ALCOOL : ○ ○ ○ ○ ○

CORPS : ○ ○ ○ ○ ○

ÉQUILIBRE : ○ ○ ○ ○ ○

PERSISTANCE : ○ ○ ○ ○ ○

SAVEURS / ARÔMES : _____



NOTES & IMPRESSIONS

NOTE GLOBALE : ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

3

ÉCHANTILLON N° _____



APPARENCE

LIMPIDITÉ : _____

COULEUR : _____

INTENSITÉ : ○ ○ ○ ○ ○



NEZ

INTENSITÉ : ○ ○ ○ ○ ○

ARÔMES PRIMAIRES : _____

ARÔMES SECONDAIRES : _____

ARÔMES TERTIAIRES : _____



BOUCHE

ATTAQUE : ○ ○ ○ ○ ○

ACIDITÉ : ○ ○ ○ ○ ○

TANINS / AMERTUME : ○ ○ ○ ○ ○

ALCOOL : ○ ○ ○ ○ ○

CORPS : ○ ○ ○ ○ ○

ÉQUILIBRE : ○ ○ ○ ○ ○

PERSISTANCE : ○ ○ ○ ○ ○

SAVEURS / ARÔMES : _____



NOTES & IMPRESSIONS

NOTE GLOBALE : ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

ROUE DES ARÔMES

FRUITS

Agrumes, Pomme,
Poire, Pêche,
Abricot, Fruits
rouges, Fruits noirs,
Tropicaux, Confiturés,
Fruits secs

FLORAUX

Fleurs blanches,
Fleurs séchées,
Acacia, Rose,
Violette, Lavande,
Tilleul

ÉPICÉS

Poivre, Cannelle,
Réglisse, Girofle,
Muscade, Vanille,
Cacao, Café

VÉGÉTAUX

Herbe coupée,
Poivron, Tomate,
Buis, Eucalyptus,
Foin, Sous-bois

AUTRES

Minéral, Boisé,
Beurré, Toasté,
Fumé, Cuir,
Miel, Iodé



ACCORDS METS & VINS



NOTES GÉNÉRALES

Chaque dégustation est une découverte ♡