

DEGUSTATION D'UN VIN BLANC (Mle 2018)

Appellation :

Millésime :

Nom :

Degré d'alcool :

Producteur :

Prix :

	APPRECIATIONS	COMMENTAIRES
ASPECT VISUEL	☆ LIMPIDITE <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="radio"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ☆ INTENSITE <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="radio"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ☆ NUANCE or blanc <input type="checkbox"/> or vert <input type="checkbox"/> or doré <input type="checkbox"/> jaune pâle <input type="checkbox"/> jaune clair <input type="checkbox"/> jaune serin <input type="checkbox"/> jaune ambré <input type="checkbox"/> jaune paille <input type="checkbox"/> vieil or <input type="checkbox"/>	
	☆ INTENSITE <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="radio"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ☆ IMPRESSION GENERALE commun <input type="checkbox"/> agréable <input type="checkbox"/> racé <input type="checkbox"/> ☆ NUANCES AROMATIQUES (plusieurs cases possibles) florales <input type="checkbox"/> sous-bois <input type="checkbox"/> balsamiques <input type="checkbox"/> fruits frais <input type="checkbox"/> animales <input type="checkbox"/> boisés <input type="checkbox"/> végétales <input type="checkbox"/> alimentaires <input type="checkbox"/> épices/aromates <input type="checkbox"/> fruits secs et confits <input type="checkbox"/> empyreumatiques <input type="checkbox"/> minérales <input type="checkbox"/>	
EXAMEN GUSTATIF	☆ CARACTERES DES SAVEURS acidité <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="radio"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> sucrosité <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="radio"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> gras <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="radio"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ☆ BOISE (intensité) nulle <input type="checkbox"/> faible <input type="checkbox"/> moyenne <input type="checkbox"/> forte <input type="checkbox"/> ☆ PERSISTANCE AROMATIQUE : secondes	
	☆ IMPRESSION GENERALE (cf. âge et appellation) déséquilibré <input type="checkbox"/> équilibré <input type="checkbox"/> harmonieux <input type="checkbox"/> ☆ QUALITE (dans son appellation et son millésime) qualité insuffisante <input type="checkbox"/> qualité moyenne <input type="checkbox"/> bon vin <input type="checkbox"/> grand vin <input type="checkbox"/> vin exceptionnel <input type="checkbox"/> ☆ AVENIR (garde à compter de ce jour) : ans	

Date de dégustation :

DEGUSTATION D'UN VIN BLANC (Mle 2018)

Appellation :

Millésime :

Nom :

Degré d'alcool :

Producteur :

Prix :

	APPRECIATIONS	COMMENTAIRES
ASPECT VISUEL	☆ LIMPIDITE <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="radio"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ☆ INTENSITE <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="radio"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ☆ NUANCE or blanc <input type="checkbox"/> or vert <input type="checkbox"/> or doré <input type="checkbox"/> jaune pâle <input type="checkbox"/> jaune clair <input type="checkbox"/> jaune serin <input type="checkbox"/> jaune ambré <input type="checkbox"/> jaune paille <input type="checkbox"/> vieil or <input type="checkbox"/>	
	☆ INTENSITE <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="radio"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ☆ IMPRESSION GENERALE commun <input type="checkbox"/> agréable <input type="checkbox"/> racé <input type="checkbox"/> ☆ NUANCES AROMATIQUES (plusieurs cases possibles) florales <input type="checkbox"/> sous-bois <input type="checkbox"/> balsamiques <input type="checkbox"/> fruits frais <input type="checkbox"/> animales <input type="checkbox"/> boisés <input type="checkbox"/> végétales <input type="checkbox"/> alimentaires <input type="checkbox"/> épices/aromates <input type="checkbox"/> fruits secs et confits <input type="checkbox"/> empyreumatiques <input type="checkbox"/> minérales <input type="checkbox"/>	
EXAMEN GUSTATIF	☆ CARACTERES DES SAVEURS acidité <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="radio"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> sucrosité <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="radio"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> gras <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="radio"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ☆ BOISE (intensité) nulle <input type="checkbox"/> faible <input type="checkbox"/> moyenne <input type="checkbox"/> forte <input type="checkbox"/> ☆ PERSISTANCE AROMATIQUE : secondes	
	☆ IMPRESSION GENERALE (cf. âge et appellation) déséquilibré <input type="checkbox"/> équilibré <input type="checkbox"/> harmonieux <input type="checkbox"/> ☆ QUALITE (dans son appellation et son millésime) qualité insuffisante <input type="checkbox"/> qualité moyenne <input type="checkbox"/> bon vin <input type="checkbox"/> grand vin <input type="checkbox"/> vin exceptionnel <input type="checkbox"/> ☆ AVENIR (garde à compter de ce jour) : ans	

Date de dégustation :