

DEGUSTATION D'UN VIN ROUGE (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 rouge violacé <input type="checkbox"/> pivoine <input type="checkbox"/> groseille <input type="checkbox"/> pourpre <input type="checkbox"/> rouge cerise <input type="checkbox"/> rouge orangé <input type="checkbox"/> grenat <input type="checkbox"/> rubis <input type="checkbox"/> rouge brun <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 OLFACTIF	☆ 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"/> ☆ BOISE (intensité) nulle <input type="checkbox"/> faible <input type="checkbox"/> moyenne <input type="checkbox"/> forte <input type="checkbox"/> ☆ TANINS (caractères) astringents <input type="checkbox"/> carrés <input type="checkbox"/> fins <input type="checkbox"/> amers <input type="checkbox"/> fermes <input type="checkbox"/> ronds <input type="checkbox"/> verts <input type="checkbox"/> solides <input type="checkbox"/> élégants <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 ROUGE (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 rouge violacé <input type="checkbox"/> pivoine <input type="checkbox"/> groseille <input type="checkbox"/> pourpre <input type="checkbox"/> rouge cerise <input type="checkbox"/> rouge orangé <input type="checkbox"/> grenat <input type="checkbox"/> rubis <input type="checkbox"/> rouge brun <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 OLFACTIF	☆ 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"/> ☆ BOISE (intensité) nulle <input type="checkbox"/> faible <input type="checkbox"/> moyenne <input type="checkbox"/> forte <input type="checkbox"/> ☆ TANINS (caractères) astringents <input type="checkbox"/> carrés <input type="checkbox"/> fins <input type="checkbox"/> amers <input type="checkbox"/> fermes <input type="checkbox"/> ronds <input type="checkbox"/> verts <input type="checkbox"/> solides <input type="checkbox"/> élégants <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 :