

Fiche de dégustation des vins

JM Monnier Oenologue

N° du Vin :

millésime:

AOP:

Propriétaire:

cuvée:

aspect visuel de la robe

Couleur	Blanc	rosé	rouge	Tranquille	Fines bulles
Intensité colorante	Très faible	Claire	moyenne	intense	T. intense
Nuance de couleur	blanc	jaune vert	serin	or	ambré
	rosé	rose violine	saumon	orangée	cuvré
	rouge	violine	rubis	grenat	tuilé
Limpidité	laiteuse	trouble		limpide	brillante
	<i>nature du dépôt:</i>				
Viscosité / Larmes	Peu	nombreuses	/	fines	épaisses
Bulles	absence		fines	moyennes	grossières

L'olfaction : le nez du vin

Première impression	net		leger doute		pas net
Intensité aromatique	faible	légère	moyenne	dense	puissante
description aromatique	(fleurs, fruits, épices, herbes, animal, empyreumatique, Chimique, lactique)				
évolution	jeune	en cours	d'évolution	évolué	fatigué
	(frais)		(fermé)		(passé)

Conclusion / évaluation de la qualité

Niveau de qualité	défectueux	médiocre	acceptable	bon	excellent
Potentiel de garde	trop jeune	parfait		gagnerait	trop vieux
		pour boire maintenant		à vieillir	décharné

Le Palais : le gout du vin

Matiere / Charpente	flutte	légère	étouffée	dense	charnue
Dominante gustative	acidité	velouté		alcool	tannins
Douceur	sec	rond	tendre	moelleux	liqueux
Acidité	absente	faible	moyenne -	moyenne+	mordante
Tanins	absents	légers	denses	secs	astringents
Alcool	faible		moyen		fort
	(vin aqueux)		(vin équilibré)		(vin alcooleux)
Impression aromatique	faible	légère	moyenne	dense	puissante
Description aromatique	(fleurs, fruits, épices, herbes, animal, empyreumatique, Chimique, lactique)				
Fin de Bouche	courte		moyenne		longue

Notes: