



Bouchônez

Oenologie et zythologie à Chaumont-Gistoux



Fiche de dégustation

Informations générales

Date		Lieu	
Heure		Température	

Données du vin

Pays		Région	
Appellation			
Type d'appellation	<input type="checkbox"/> AOP <input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> VSIG		
Producteur			
Nom du vin			
Classification			
Millésime		Degré d'alcool	
Température du vin		Prix	
Cépages			

Examen visuel

Limpidité	Voilé	Assez limpide	Limpide	Cristallin	Brillant
Consistance	Fluide	Peu consistant	Assez consistant	Consistant	Visqueux
Couleur	Jaune vert pâle	Jaune paille	Jaune doré	Jaune ambré	
	Rouge pourpre	Rouge rubis	Rouge grenat	Rouge orangé	
Effervescence	Grain de bulles		Grossier	Assez fin	Fin
	Nombre de bulles		Peu nombreuses	Assez nombreuses	Nombreuses
	Persistance des bulles		Evanescent	Assez persistant	Persistant
Observations					

Examen olfactif

Premier nez		Fermé	Assez discret	Discret	Assez ouvert	Ouvert
Second nez	Intensité	Dépourvu	Peu intense	Assez intense	Intense	Très intense
	Complexité	Dépourvu	Peu complexe	Assez complexe	Complexe	Très complexe
	Qualité	Commun	Peu fin	Assez fin	Fin	Excellent
	Famille d'odeurs	Fleurs	Fruits frais	Fruits confits	Végétaux	
		Minéraux	Balsamiques/Chimique	Alimentaires	Empyreumatiques	
		Bois	Epices	Champignons/Animaux	Alcool	
	Odeurs					
Défauts						
Observations						



Bouchônez

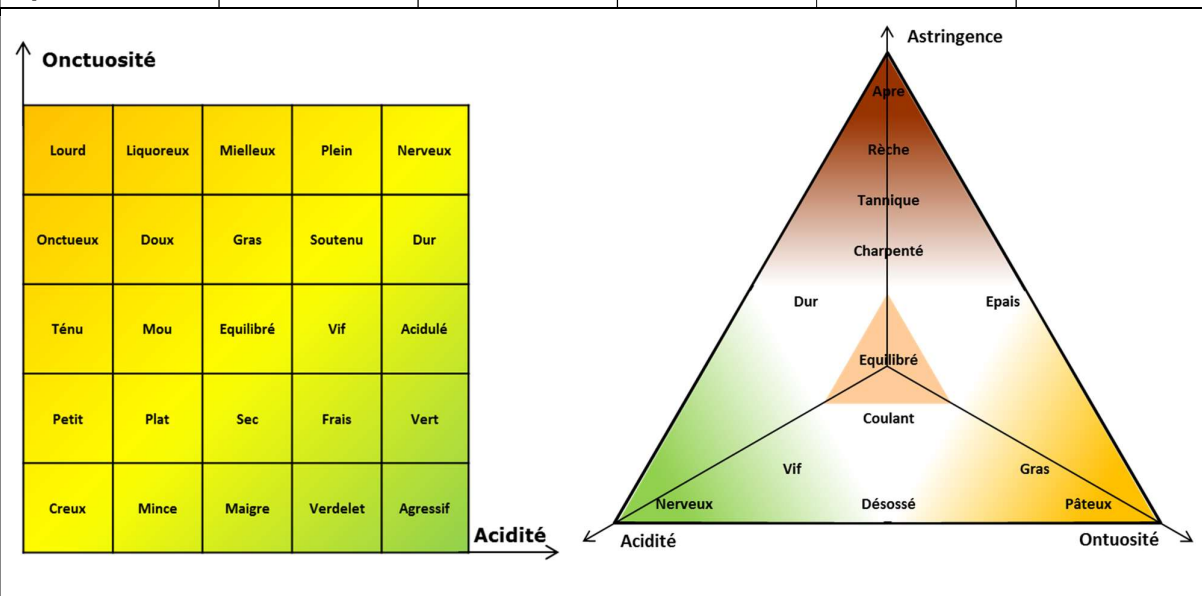
Oenologie et zythologie à Chaumont-Gistoux



Fiche de dégustation

Examen gusto-olfactif

Intensité	Dépourvu	Peu intense	Assez intense	intense	Très intense
Equilibre	Dépourvu	Peu équilibré	Assez équilibré	Equilibré	Excellent



PAI (caudalies)					
Persistance	Court	Peu persistant	Assez persistant	Persistant	Très persistant
Qualité	Commun	Peu fin	Assez fin	Fin	Excellent
Evolution	Vert	Jeune	Prêt	Mûr	Vieux
Observations					

Conclusions

Commentaire de dégustation et conclusion	
Potentiel de garde	
Conseil d'accord mets-vin	