

..FICHE DE DEGUSTATION.. LES VINS BLANCS..

..EXAMEN VISUEL..

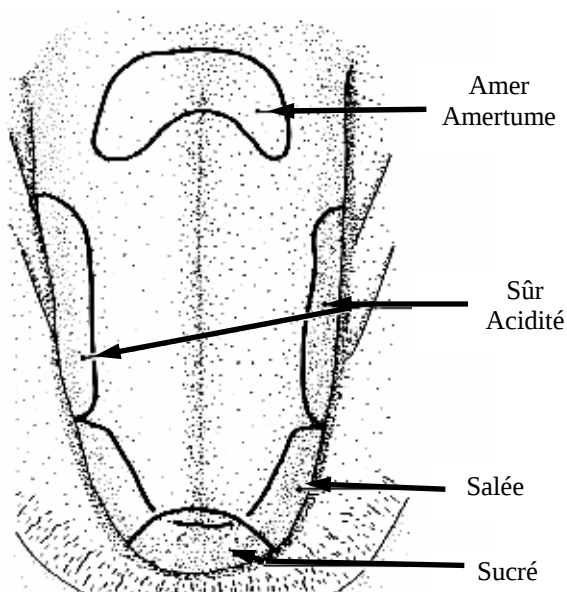
..EXAMEN OLFACTIF..

..EXAMEN GUSTATIF..

Nom du vin :	Mode de vinification :
Appellation :	
Date de l'analyse sensorielle :	

Surface du liquide	Brillante.. Terne.. Propre.. Irisée.. Traces huileuses..
Couleur	Clair avec reflets verts.. Clair avec reflets jaunes.. Jaune pâle.. Dorée.. Jaune paillé.. Jaune canari.. Jaune ambré..
Teinte	Franche.. Oxydée.. Cassée...
Aspect	Cristallin. Brillant.. Limpide. Voilé.. Louche. Terne. Plombé. Trouble avec dépôt ou sans
Jambes	Rapide ou lente à se former. Inexistantes. Lourdes. Légères.

Première impression	Agréable... Ordinaire... Désagréable...
Intensité	Puissant... Suffisant... Faible... Inexistant...
Qualité	Très fin... Racé... Distingué... Fin... Ordinaire... Peu plaisant... Grossier... Désagréable...
Caractère	Animale... Balsamique... Empyreumatique... Epicée... Ethérée (fermentation)... Florale... Fruitée... Végétale...
Caractère Précisez la nature des images	
Durée	Longue... Moyenne... Courte...



Situez sur ce dessin les saveurs et les sensations qui apparaissent à la dégustation du vin.

Les arômes en bouche
Quelles saveurs vous rappelle cette dégustation.

Persistance du goût

+ 8 sec. très longue	5 - 7 sec. longue	4 - 5 sec. moyenne	- 3 sec. courte
----------------------------	----------------------	-----------------------	--------------------

Analyse commerciale que doit -on faire ?
 - Le garder en cave pour le faire vieillir.
 - Le vendre rapidement il se trouve sur sa phase descendante.
 - Le vin est harmonieux et se trouve en pleine maturité.