

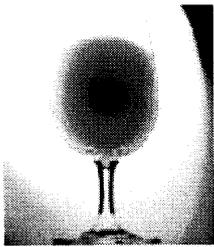
- FICHE DE DEGUSTATION -

Vins blancs

3

Alcool 13 %

Température 11-14°C



Date

07 MAI 2010

Lieu de dégustation

MOUVAUX

Appellation

AOC MEURSAULT

Nom du Produit

LES GRANDS CHARRONS

Millésime

2007

Propriétaire ou coordonnées « mise en bouteilles »

DOMAINE BOUZEREAU
A MEURSAULT

Cépages

100% CHARDONNAY

Conclusion

A revoir dans Prêt dans
A boire Peut encore être bu
Trop tard

Observations personnelles

EXAMEN VISUEL

Brillance brillant o terne o _____

Limpidité limpide o trouble o _____

Couleur

- Intensité : Moy

- Teinte : o presque incolore o jaune reflets verts

jaune paille o doré o or

o or cuivré o ambré

➔ peu évolué o évolué o très évolué

EXAMEN OLFACTIF

Premier Nez

Intensité discret moyen o généreux

Impression o désagréable o ordinaire o plaisant

o agréable très agréable o élégant

o surprenant o prometteur

1^{er} nez de : gras, minéral, abricot

poche de sucre, citron, amande blanche

végétal élégant, agrumes, beurre

Deuxième Nez

Intensité o se tasse à l'aération o donne et se tasse

o faible moyen o généreux

o puissant o très puissant

Caractère o animal

de floral blanches

l'arôme fruité. citron confit, tantale au citron

végétal noix, menthe

minéral. caillou, sel

épice. safran

o empyreumatique

boisé. galle

autre. beurre

o fermé o semi ouvert ouvert

➔ o peu évolué évolué o très évolué

Qualité o désagréable o ordinaire o plaisant

de o agréable fin o très fin

l'arôme o typé o qui se distingue o prometteur

EXAMEN GUSTATIF

Attaque.....

Milieu de bouche.....

Finale.....

Acidité o faible équilibrée o vive o marquée

o forte excessive o asséchante

Douceur sec (≤3) o tendre o ½ sec (10/20)

o moelleux (20/30) o liquoreux (+ 30)

Alcool o léger suffisant o chaud o capiteux

Chair o mince o moyenne o dense

charnue o ronde o ample

Longueur o courte o moyenne o longue très longue

Goût de caillou, citronnelle