

- FICHE DE DEGUSTATION -

Vins blancs

4

Alcool 13%

Température 13°C



Date

07 MAI 2010

Lieu de dégustation

MOUVAUX

Appellation

ACC MEURSAULT

Nom du Produit

LES TESSONS

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

Plus de tension, + minéral

EXAMEN VISUEL

Brillance brillant o terne o _____

Limpidité limpide o trouble o _____

Couleur

- Intensité : MOY + LEGERE

- 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 o moyen o généreux

Impression o désagréable o ordinaire o plaisant

agréable très agréable o élégant

o surprenant o prometteur

1^{er} nez de : MINÉRAL, VIF, AGUMES,

Deuxième Nez

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

o faible moyen généreux

o puissant o très puissant

Caractère o animal

de o floral

l'arôme fruité agumes, pêche, abricot à peine

o végétal

minéral MINÉRAL

épice NOYVE, Pêche,

o empyréumatique

o boisé

o autre

➔ fermé o semi ouvert o ouvert

peu évolué o 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 o équilibrée vive o marquée

o forte o excessive o asséchante

Douceur sec (≤ 3) o tendre o 1/2 sec (10/20)

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

Alcool o léger suffisant o chaud o capiteux

Chair o mince o moyenne dense

o charnue o ronde o ample

Longueur o courte o moyenne o longue très longue

Goût de CAILLON