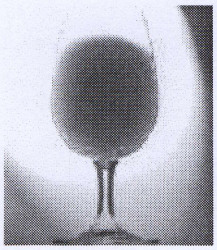
- FICHE DE DEGUSTATION -

Vins blancs

7

Alcool 12,5 % Température 12 °C

CARAFÉ DÈS 15H



DÉGUSTÉ 20H30

Date

08/01/2010

Lieu de dégustation

MOUVAUX

Appellation

AOC SAUMUR

Nom du Produit

BREZÉ

Millésime

2005

Propriétaire ou coordonnées « mise en bouteilles »

Clos ROUGEARD à Chacé

Cépages

CHENIN BLANC

Conclusion

A revoir dans 4-5 ans Prêt dans 10-15-20

A boire …….. Peut encore être bu ……. ans

Trop tard ……..

Observations personnelles

Equilibre parfait

Volumineux

III

EXAMEN VISUEL

Brillance ø brillant o terne o _____

Limpidité ø limpide o trouble o _____

Couleur

- Intensité : MOY à PROF
- Teinte : o presque incolore o jaune reflets verts ø jaune paille o doré o or o or cuivré o ambré

→ ø peu évolué o évolué o très évolué

EXAMEN OLFACTIF

Premier Nez

Intensité ø discret o moyen o généreux

Impression o désagréable o ordinaire o plaisant o agréable ø très agréable o élégant *o surprenant o prometteur*

1er nez de : LYS, MIELIFLEURS (miel acacia) CISELÉ, LÉGER MINÉRAL, POMME GRANNY, JASMIN, ORANGE CONFITE, POIRE à peine mûre

Deuxième Nez

Intensité *o se tasse à l'aération o donne et se tasse* ø faible o moyen o généreux o puissant o très puissant

Caractère de l'arôme

- o animal
- ø floral plus floral, fleurs blanches
- ø fruité agrumes + mûres, ananas
- o végétal carambole
- ø minéral
- ø épicé safran, poivre blanc
- ø empyreumatique beurré, pâtisserie
- o boisé
- ø autre lessivé à l'ancienne

mêmes arômes, tendance à se refermer

ø fermé o semi ouvert o ouvert

→ ø peu évolué o évolué o très évolué

Qualité de l'arôme o désagréable o ordinaire o plaisant o agréable o fin ø très fin *o typé o qui se distingue ø prometteur*

EXAMEN GUSTATIF

Attaque TB équilibre dès le départ

Milieu de bouche Les arômes consolident et

Finale soutiennent la finale

Acidité o faible ø équilibrée o vive o marquée o forte o excessive *o asséchante*

Douceur ø sec (≤ 3) o tendre o ½ sec (10/20) o moelleux (20/30) o liquoreux (+ 30)

Alcool o léger ø suffisant o chaud o capiteux

Chair o mince o moyenne ø dense o charnue o ronde o ample

Arômes puissants mais très fin

Longueur o courte o moyenne o longue o très longue

Goût de ……