

- FICHE DE DEGUSTATION -

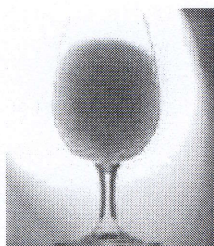
Vins rouges

(3)

Alcool 12,5 %

Température 14 °C

OUVERT
DÈS
15h



CARAFE
3/4 d'heure
(insuffisant)

Date

08/01/2010

Lieu de dégustation

MOUVAUX

Appellation

AOC SAUMUR-CHAMPIGNY

Nom du Produit

LES ROYEUX

Millésime

2004

Propriétaire ou coordonnées « mise en bouteilles »

CLOS ROUGEARD
à CHACÉ

Cépages

CABERNET FRANC

Conclusion

A revoir dans 4-5 ans Prêt dans ???

A boire Peut encore être bu

Trop tard

Observations personnelles

légère manque de maturité
liée au millésime

EXAMEN VISUEL

Brillance ☒ brillant o terne o _____

Limpidité ☒ limpide o trouble o _____

Couleur

- Intensité : PROF

- Teinte : o violacé o pourpre ☒ rubis
o grenat o vermillon o rouge brun o tuilé

→ ☒ peu évolué o évolué o très évolué

EXAMEN OLFACTIF

Premier Nez

Intensité o discret o moyen o généreux

Impression o désagréable o ordinaire o plaisant
Fermé o agréable o très agréable o élégant

o surprenant o prometteur
1^{er} nez de : YAHOUNT, RÉDUCTION

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 COMPLIQUÉ
de o floral

l'arôme o fruité
☒ végétal herbe, peau de noix fraîche
o minéral
☒ épicé chocolat, poivre
o empyreumatique
o boisé
o autre BIZANNE, BOUBONS CHIMIQUES

→ ☒ fermé o semi ouvert o ouvert
☒ peu évolué o évolué o très évolué

Qualité o désagréable o ordinaire o plaisant
de o agréable o 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 o excessive o asséchante

Tanins o insuffisant o fondu ☒ équilibré
o présent o astringent o âpre

+ fins que 2005 (LE CLOS)
Alcool o léger ☒ suffisant o chaud o capiteux

Chair o mince o moyenne ☒ dense à
☒ charnue o ronde o ample

Longueur o courte o moyenne ☒ longue o très longue

Goût de