

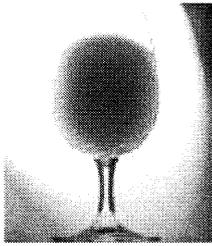
- FICHE DE DEGUSTATION -

Vins rouges

3

Alcool 13 %

Température 14 °C



Date

26 FEV 2010

Lieu de dégustation

MOUVAUX

Appellation

AOC SAINT-JOSEPH

Nom du Produit

REFLET

Millésime

2006

Propriétaire ou coordonnées « mise en bouteilles »

François Villard à
St Michel sur Rhône (42)

Cépages

100% SYRAH

Conclusion

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

Observations personnelles

EXAMEN VISUEL

Brillance brillant terne _____

Limpidité limpide trouble _____

Couleur

- Intensité : PROF

- Teinte : violacé pourpre rubis
 grenat vermillon rouge brun tuilé

→ peu évolué évolué très évolué

EXAMEN OLFACTIF

Intensité (discret moyen) généreux

Impression désagréable ordinaire (plaisant agréable) très agréable élégant

1^{er} nez de : fruits à l'eau de vie, épices, levage léger, vanille, cannelle
Deuxième Nez *sucrosité*

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

Caractère animal

de floral *fruits noirs, à l'eau de vie*
l'arôme fruité *fruits noirs, à l'eau de vie*
 végétal *poivre, traces*
 minéral *siège superbe*
 épicé *menthol, amantillado*
 empyreumatique
 boisé *café, tabac frais*
 autre *cardamome*

→ fermé semi ouvert ouvert
 peu évolué évolué très évolué

Qualité désagréable ordinaire (plaisant agréable) fin très fin

l'arôme typé qui se distingue prometteur

EXAMEN GUSTATIF

Attaque.....

Milieu de bouche.....

Finale.....

Acidité faible équilibrée vive marquée
 forte excessive asséchante

Tanins insuffisant fondu équilibré
 présent astringent âpre

Alcool léger suffisant chaud capiteux

Chair mince moyenne dense
 charnue ronde ample

Longueur courte moyenne longue très longue

Goût de *meat de saisi, selin*