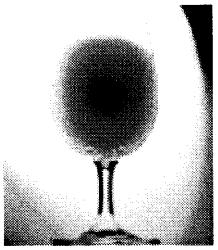
- FICHE DE DEGUSTATION -

Vins rouges

5

Alcool 14 % Température 15 °C

OUVERT 48H



CARAFE DÈS 14H LE JOUR MÊME

Date

19 MARS 2010

Lieu de dégustation

MOUVAUX

Appellation

AOC CÔTES DU RHÔNE

Nom du Produit

CHÂTEAU DE FONSALETTE

Millésime

1998

Propriétaire ou coordonnées « mise en bouteilles »

Emmanuel Reynaud à Châteauneuf du Pape

Cépages

50% Gr, 35% Cin
15% Sy

Conclusion

A revoir dans 10 à 20 ANS 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 violacé o pourpre o rubis
o grenat ✗ vermillon o rouge brun o tuilé

→ o peu évolué ✗ évolué o très évolué

EXAMEN OLFACTIF

Premier Nez

Intensité ✗ discret o moyen o généreux

Impression o désagréable o ordinaire o plaisant
o agréable o très agréable ✗ élégant ++
o surprenant o prometteur
1er nez de : cuir, fougères, fruits rouges, fruits exotiques, fruits noirs, réglisse

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 de l'arôme
✗ animal ……
o floral ……
✗ fruité purée cassis, pâte de fruits
✗ végétal …… fruits exotiques
o minéral ……
o épicé ……
✗ empyreumatique gâteau chaud
o boisé ……
o autre ……

DISCRET

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

Qualité de l'arôme o désagréable o ordinaire o plaisant
o agréable o fin ✗ très fin +
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*

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

Alcool o léger ✗ suffisant à ✗ 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 ……