

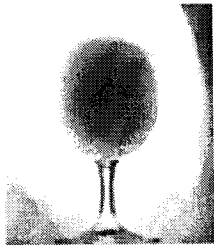
- FICHE DE DEGUSTATION -

Vin (3)

Vins rouges
À L'AVEUGLE

Alcool 13 %

Température 16 °C



Date

16-05-2008

Lieu de dégustation

M^r VIN

Appellation

AOC FLEURIE
"LES GARANTS"

Nom du Produit

Millésime

2006

Propriétaire ou coordonnées « mise en bouteilles »

P.-M. CHERMETTE
DOMAINE DU VISSOUX
À ST VERAN (69)

Cépages

100% GAMAY

Conclusion

A revoir dans Prêt dans 4-5 ans
A boire Peut encore être bu

Bien maintenant
Observations personnelles

EXAMEN VISUEL

Brillance brillant o terne o _____

Limpidité limpide o trouble o _____

Couleur

- Intensité : MOYENNE

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

→ peu évolué o évolué o très évolué

EXAMEN OLFACTIF

Premier Nez

Intensité discret o moyen o généreux

Impression o désagréable o ordinaire plaisant
 agréable o très agréable o élégant
o surprenant o prometteur
1^{er} nez de : FRAMBOISE, FRAISE
REGLISSE

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
de o floral
l'arôme fruité. FRUITS ROUGES
 végétal HUMUS, ROSEE
o minéral
 épicé. REGLISSE
o empyreumatique
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 agréable o fin o très fin
l'arôme o typé o qui se distingue o prometteur

EXAMEN GUSTATIF

Attaque. SUR LE FRUIT, GOULEYANT
Milieu de bouche. SOUPLE
Finale. BELLE HARMONIE FRUIT-ACIDITÉ

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

Alcool o léger suffisant o chaud o capiteux

Chair o mince o moyenne dense POUR UN
o charnue o ronde o ample GAMAY

Longueur o courte moyenne o longue o très longue

Goût de FRUITS ROUGES, REGLISSE

ACCORS = CHARCUTERIES

MA NOTE = 11