

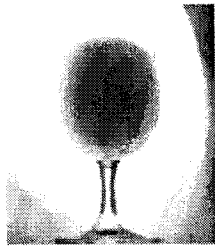
- FICHE DE DEGUSTATION -

VIN (4)

Vins rouges
à L'AVEUGLE

Alcool 13 %

Température 18°C



Date

16-05-2008

Lieu de dégustation

MR VIN

Appellation

AOC MORGON

Nom du Produit

ROCHE NOIRE

Millésime

2005

Propriétaire ou coordonnées « mise en bouteilles »

MAISON LOUIS JADOT
à ROMANÈCHE-THORINS

Cépages

100% GAMAY

Conclusion

A revoir dans Prêt dans 5...10 ans
A boire Peut encore être bu
Trop tard

Observations personnelles

TRÈS BEAU VIN
UNANIME

MA NOTE = 11

EXAMEN VISUEL

Brillance brillant o terne o _____

Limpidité limpide o trouble o _____

Couleur

- Intensité : MOYENNE +

- Teinte 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 o discret moyen o généreux

Impression o désagréable o ordinaire o plaisant

agréable o très agréable o élégant

o surprenant o prometteur

1^{er} nez de : BOISE, FRAICHEUR,

MENTHOL, FRUITS NOIRS

Deuxième Nez

Intensité o se tasse à l'aération o donne et se tasse

o faible o moyen généreux

o puissant o très puissant

Caractères animal CUIR

de floral CHÈVRE FEUILLE

l'arôme fruité FRUITS NOIRS (CASSIS, KIRSCH)

végétal HERBE FRAÎCHE, VIEUX BOIS

~~o minéral~~ CHAMPIGNON

épice NÉGLISSE, MENTHOL

o empyreumatique

o boisé

o autre

o fermé 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 qui se distingue o prometteur

EXAMEN GUSTATIF

Attaque) TOP

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

Alcool o léger suffisant chaud o capiteux

Chair o mince o moyenne dense o

charnue o ronde o ample

Longueur o courte moyenne longue o très longue

Goût de PRUNE, PRUNEAUX