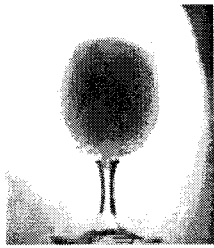


- FICHE DE DEGUSTATION -

VIN (5) À Vins rouges À L'AVEUGLE

Alcool 13 % Température 18 °C



Date

16.05.2008

Lieu de dégustation

MR VIN

Appellation

AOC MOULIN À VENT

Nom du Produit

CLOS DU GRAND CARQUELIN

Millésime

2005

Propriétaire ou coordonnées « mise en bouteilles »

MAISON LOUIS JADOT CHATEAU DES JACQUES

(71) Cépages

100% GAMAY

Conclusion

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

Observations personnelles

EXAMEN VISUEL

Brillance [X] brillant o terne o \_\_\_\_\_

Limpidité [X] limpide o trouble o \_\_\_\_\_

Couleur

- Intensité : MOYEN +
- Teinte : o violacé [X] pourpre o rubis
o grenat o vermillon o rouge brun o tuilé

[X] peu évolué o évolué o très évolué

EXAMEN OLFACTIF

Premier Nez

Intensité o discret o moyen [X] généreux

Impression o désagréable o ordinaire o plaisant
[X] agréable o très agréable o élégant

[X] surprenant o prometteur

1er nez de : ANIMAL, SOUS BOIS

FOURRURE, BOISÉ, FRAÎCHEUR MENTHOL

Deuxième Nez

Intensité o se tasse à l'aération o donne et se tasse
o faible o moyen [X] généreux
o puissant o très puissant

Caractère [X] animal ... INEM .....

de o floral .....

l'arôme [X] fruité ... FRUITS ROUGES .....

[X] végétal MENTHOL .....

o minéral .....

o épicé .....

o empyreumatique .....

[X] boisé .....

o autre .....

[X] fermé o semi ouvert o ouvert

[X] peu évolué o évolué o très évolué

Qualité o désagréable o ordinaire o plaisant

de [X] agréable à [X] fin o très fin

l'arôme o typé o qui se distingue o prometteur

EXAMEN GUSTATIF

Attaque .....

Milieu de bouche .....

Finale .....

Acidité o faible [X] équilibrée + o vive o marquée
o forte o excessive o asséchante

Tanins o insuffisant o fondu [X] équilibré +
o présent o astringent o âpre

Alcool o léger [X] suffisant o chaud o capiteux

Chair o mince [X] moyenne [X] dense
o charnue o ronde o ample

Longueur o courte [X] moyenne o longue o très longue

Goût de fruits rouges

MA NOTE = 11