

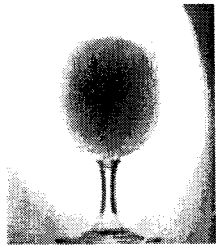
- FICHE DE DEGUSTATION -

VIN (1)

Vins rouges
À L'AVEUGLE

Alcool 12,5 %

Température 18°C



Date

16-05-2008

Lieu de dégustation

M^r VIN

Appellation

AOC RÉGNIE
CLIMAT POTET

Nom du Produit

DOMAINE DU TRACOT
J.P. DUBOST

Millésime

2004

Propriétaire ou coordonnées « mise en bouteilles »

J.P. DUBOST À
LANTIGNIÉ (69)

Cépages

100% GAMAY

Conclusion

A revoir dans Prêt dans
A boire Peut encore être bu

Trop tard à la limite
du trop tard

Observations personnelles

SERVI TROP CHAUD
RESERVI À 16°C

EXAMEN VISUEL

Brillance brillant o terne o _____

Limpidité limpide o trouble o _____

Couleur

- Intensité : FAIBLE ENTRE

- Teinte : o violacé o pourpre rubis

ET grenat o 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 plaisant
o agréable o très agréable o élégant

o surprenant o prometteur

1^{er} nez de : VIEUX VIN...

VIEUX CUIR
KIRSCH

Deuxième Nez

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

Caractère animal VIEUX CUIR
de floral HERBE SÈCHÉE

l'arôme fruité KIRSCH, CERISE À L'EAU DE VIE

o végétal
o minéral.....

épicé... POIVRE.....

empyreumatique... FUMÉ ?

o boisé.....

o autre.....

o fermé o semi ouvert ouvert

→ o peu évolué o évolué 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... RON, FORTE ACIDITÉ.....

Milieu de bouche.....

Finale ACIDE, U.U. PEU D'EQUILIBRÉE

Acidité o faible o équilibrée vive o marquée
 forte o excessive o asséchante

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

Alcool léger suffisant o chaud o capiteux

Chair mince o moyenne o dense
o charnue o ronde o ample

Longueur o courte moyenne o longue o très longue

Goût de ... CASSIS.....

ACCORS = BUFFET, CHARCUTERIES.

MA NOTE = MOUAI