

- FICHE DE DEGUSTATION -

Vins blancs

N° 2

Alcool 13,5%

Température 12°C



Date

18 SEPT 2008

Lieu de dégustation

MOUVAUX

Appellation

VIN DE PAYS DU VAL DE MONTFERRAND

Nom du Produit

BERGERIE DE L'HORTUS

Millésime

2006

Propriétaire ou coordonnées « mise en bouteilles »

CHATEAU DE L'HORTUS, JEAN ORLIAC & VALFRANÈS (34)

Cépages

14% Chardonnay, 29% Sauvignon, 28% Viognier, 29% Roussanne

Conclusion

A revoir dans Prêt dans

A boire Peut encore être bu

Trop tard

Observations personnelles

Vin très aromatique idéal en apéritif

EXAMEN VISUEL

Brillance brillant o terne o _____

Limpidité limpide o trouble o _____

Couleur

- Intensité : MOYENNE À FORTE
- Teinte : o presque incolore jaune reflets verts à jaune paille o doré o or o or cuivré o ambré

→ peu évolué 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
1er nez de : grillé, fruité, épices minéral

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 o animal de floral Acacias, Rose, Eglantine
l'arôme fruité Citrus, Papaye, Citron confit
 végétal Herbes, Poivrières
 minéral
o épice
o empyreumatique
o boisé
 autre code

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

Qualité o désagréable o ordinaire plaisant à
de agréable o fin o très fin
l'arôme o typé qui se distingue o prometteur

EXAMEN GUSTATIF

Attaque... Fraîche
Milieu de bouche... Chaleureuse
Finale... Légère amertume

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

Douceur sec (<= 3) o tendre o 1/2 sec (10/20) o moelleux (20/30) o liquoreux (+ 30)

Alcool o léger suffisant + o chaud o capiteux

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

Longueur o courte o moyenne longue o très longue

Goût de citron, crû