

Appellation :

Domaine :

Millésime :

Examen visuel	Surface du liquide	brillante - terne - propre - irisée - traces huileuses
	Couleur	rouge clair - reflets vermillions ou violacés - cerise - rubis - grenat - foncé - fauve
	Aspect	cristalin- brillant- limpide- voilé- louche- terne- plombé- trouble avec ou sans dépôt

Examen olfactif	première impression	agréable - ordinaire - désagréable		
	Arôme	Intensité	puissant - suffisant - faible - inexistant	
		Qualité	très fin- racé- distingué- ordinaire- déplaisant- grossier- désagréable	
		Caractère	primaire secondaire évolué madérisé rancio fruité végétal animal	
		Durée	longue - moyenne - courte	
		Divers	arômes divers	
Odeurs anormales	CO ₂ - SO ₂ - H ₂ S - mercaptans - événements - bois - malo - phénique - bouchon			

Examen gustatif	première impression	très agréable - plaisante - ordinaire - mauvaise			
	saveurs et sensations originelles	Acidité	Excessive	acide - vert - mordant - nerveux - acidulé	
			équilibrée	frais - vif - gouleyant - souple	
			Insuffisante	plat - mou	
		Corps	Puissance alcool	généreux capiteux chaud puissant lourd léger	
			Chair	étouffé gras rond plein mince maigre	
			Tanins	riche équilibré bon insuffisant astringent amer	
		Arôme de bouche	Intensité	puissant moyen faible court long	
			Qualité	très fin élégant plaisant commun usé	
			Nature	floral fruité herbacé complexe arômes divers	
	Saveurs acquises ou accidentelles	Terroir	accusé sensible agréable déplaisant		
		Maladies	tourne aigre casse goût de soufre piqure acétique ou lactique		
		Accidents	goûts de : croupi; moisi; lie; bouchon; métal; herbacé; âcre; H ₂ S		
Impression finale	Equilibre	harmonieux ample correct trompeur anguleux fatigué			
	Arrière-goût	droit franc déplaisant stable instable			
	Persistance	très longue - longue - moyenne - courte			

Conclusions et commentaires	
-----------------------------	--

