

FICHE DE DEGUSTATION FRAIBERG

N°

Pays :

Région :

Appellation :

Millésime :

Cépage :

Cru :

Propriétaire :

Lieu d'achat et prix:

Teneur en alcool:.....%

Aspect visuel**Commentaires**Limpidité: trouble, brillant, scintillant.Intensité des couleurs: pâle, moyenne, profonde, foncée, soutenue.Robe: (blancs) teinté de vert, jaune pâle, jaune, paille, or, doré, ambré, maderisé.

(rosés) gris, rosé, rosé framboise, rosé orange.

(rouges) violet, pourpre, grenat, rubis, incarnat, carmin, vermillon, brique, tuile, orange.

Viscosité: léger, normal, lourd, gras.**Arôme**Intensité du nez: défectueux, faible, modéré, marqué, puissant.*Rappel du fruit*: nul, léger, moyen, distinct, prononcé.*Rappel floral* : nul, léger, moyen, distinct, prononcé.*Rappel d'épice*: nul, léger, moyen, distinct, prononcé.

..... : nul, léger, moyen, distinct, prononcé.

..... : nul, léger, moyen, distinct, prononcé.

..... : nul, léger, moyen, distinct, prononcé.

Autre rappel:Bouquet: ordinaire, agréable, fin, complexe, expressif.**Saveur**Douceur (blancs): extra-sec, sec, demi-sec, moelleux, liquoreux.Tanins (rouges): maigre, fondu, savoureux, présent, astringent, rude.Acidité: plat, mou, souple, frais, vif, acide, vert.Corps: mince, plaisant, rond, ferme, charnu, étoffé. amplePersistance: courte, moyenne, longue, prolongée.Equilibre: déséquilibré, fragile, correct, bien, très bien, parfait.**Qualité d'ensemble**Stade de maturation : passé, vieilli, épanoui, s'ouvre, fermé.Impression technique : médiocre, acceptable, correct, bon, très bon, remarquable.Impression personnelle : quelconque – satisfaisant - bien - très bien

Date de la dégustation:.....

Période de garde:.....