

# Fiche ONS à remplir

Domaine :

Nom du Propriétaire :

Prix :

Région/Pays :

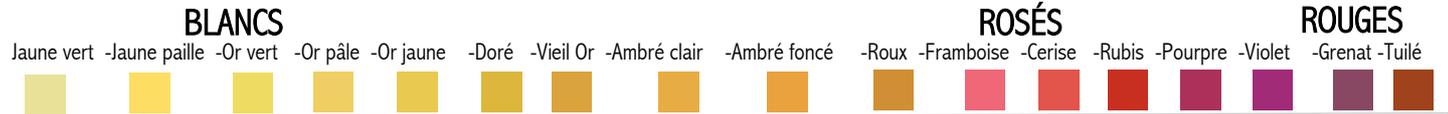
Appellation :

Cépage (s) :

Millésime:

## Examen Visuel

Aspect - Couleurs



vision latérale et dessus

Robe du vin : Trouble-terne-Faible-Léger-transparent-Profond-Vif-Eclatant-Scintillant



entourez sur la ligne votre valeur

incliner, tourner et redresser légèrement

Le gras du vin : Fluide-Coulant-Epais-Gras-Glycériné-Visqueux



concentration en alcool

## Examen Olfactif

Odeurs Anormales

inexistante-aigre-madérisé-acescence-bouchon  
0 -1 -1 vin impropre

Noter premier et deuxième NEZ en même temps

Premier nez, au repos et Deuxième nez après avoir fait tourner le verre plusieurs fois

Qualité des Odeurs

Faible-Banale-Honnête -Aromatique -Etoffée -Elégante



Intensité des Odeurs

fermé-discrète-légère-moyenne-forte-intense



FRUITÉ- FLORAL-VÉGÉTAL-ÉPICÉ-LACTIQUE-BOISE-ANIMAL-MINERAL-EMPYREUMATIQUE-AMYLIQUE- CHIMIQUE

Mettez une note de 1 sur chaque arôme trouvé sur les 10 familles d'arômes proposées

**Fruité**

Abricot-Amande-Ananas-Banane-Cassis-Cerise-Citron-Coing(poire)-Figue-Fraise-Framboise-Melon-Noisette-Noix de Coco-Pistache-Pomme-...

E

**Floral**

Acacias-Aubépine-Chèvrefeuille-Fleur d'Oranger-Géranium-Jasmin-Lavande-Lilas-Muguet-Œillet-Pivoine-Rose-Tilleul-Violette- ...

F

**Végétal**

G Ail-Buis-Celeri-Champignon-Foin-Fougère-Herbe froissé-Paille-Poivron-Rhubarbe-Tabac-Truffe- ...

**Épicé**

H Anis-Cannelle-Citronnelle-Clou de girofle-Laurier-Menthe-Muscade-Réglisse-Thym-Vanille- ...

**Lactique**

Beurre-Crème-Fromage-Lait-...

## Boisé

Bois de Santal-Cèdre-Eucalyptus-Mousse de chêne-Pin-Thuya-...

## Animal

Ambre-Civetite-Cuir-Cire d'Abeille-Musc-Venaison-...

## Amylique

Bonbon anglais-banane mûr-verniss-...

## Minéral

Pierre à Fusil-iode-Silex-...

## Empyreumatique

Cacao-Café-Caramel-Chocolat-Fumée-Moka-Pain grillé-...

déplacez le Curseur  sur la ligne

## Examen Gustatif

### Corps du Vin - Personnalité du Vin - Harmonie

Sensation de chaleur *inexistante excessive faible modérée équilibrée puissante*  
0 1 2 3 4 5

Sensation d'acidité *inexistante excessive faible modérée marquée équilibrée*  
0 1 2 3 4 5

Sensation d'astringence et d'amertume *inexistante excessive faible forte modérée équilibrée*  
0 1 2 3 4 5

Equilibre aromatique *fermé caricatural discret moyen développé expressif*  
0 1 2 3 4 5

Qualité des tannins *Aucun-Mince-Amer-astringent-Fin-Élégant-Noble*  
Blancs ou Rouge 0 1 1 3 4 5 6

Qualité du boisé *Excessif - Aucun - léger - Équilibré - souple - Imposant*  
0 0 1 2 3 4

Longueur en bouche *fuyante courte convenable longue très longue impressionnante*  
0 2 3 4 4 6

Rétro-olfaction *Fruité - Floral - Végétal - Epicé - Minéral - Animal - Empyreumatique - Boisé - Amylique*

Arômes perçus ou flaveur 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2

## Appréciation Global du Vin

altéré - rustique - grossier - commun - léger - moyen - fin - complet - Élégant - riche - complexe

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Additionner les TOTAUX A, 1 et 2, 3 et V, pour avoir une NOTE Globale

MAUVAIS de 16 à 19 - MOYEN de 20 à 32 - BON de 33 à 46 - Très BON de 47 à 65 - EXCEPTIONNEL de 66 à 80

**NOTE**

Appréciations Personnelles: