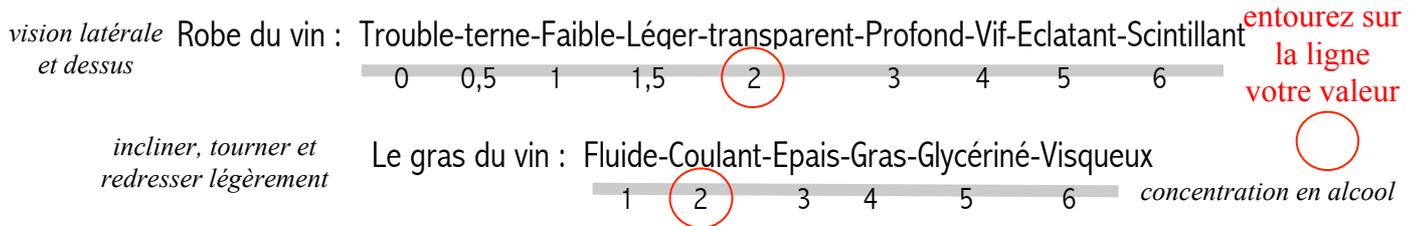
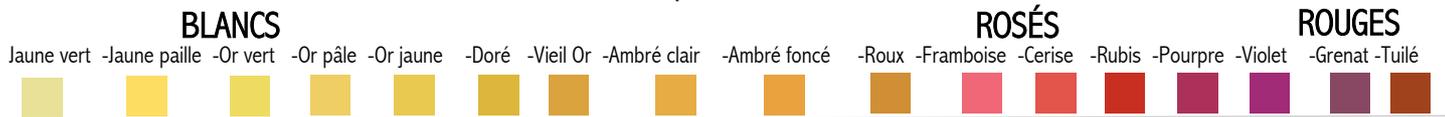


Domaine : **Pénitents Bleus**
 Prix : **5€ au Domaine**
 Appellation : **Vins de France du pays Cathares**
 Cépage (s) : **Chardonnay**

Nom du Propriétaire : **Famille SAHUN**
 Région/Pays : **Languedoc-Roussillon**
 Millésime: **2012**

Examen Visuel

Aspect - Couleurs



Examen Olfactif



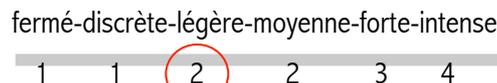
Noter premier et deuxième NEZ en même temps

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

Qualité des Odeurs

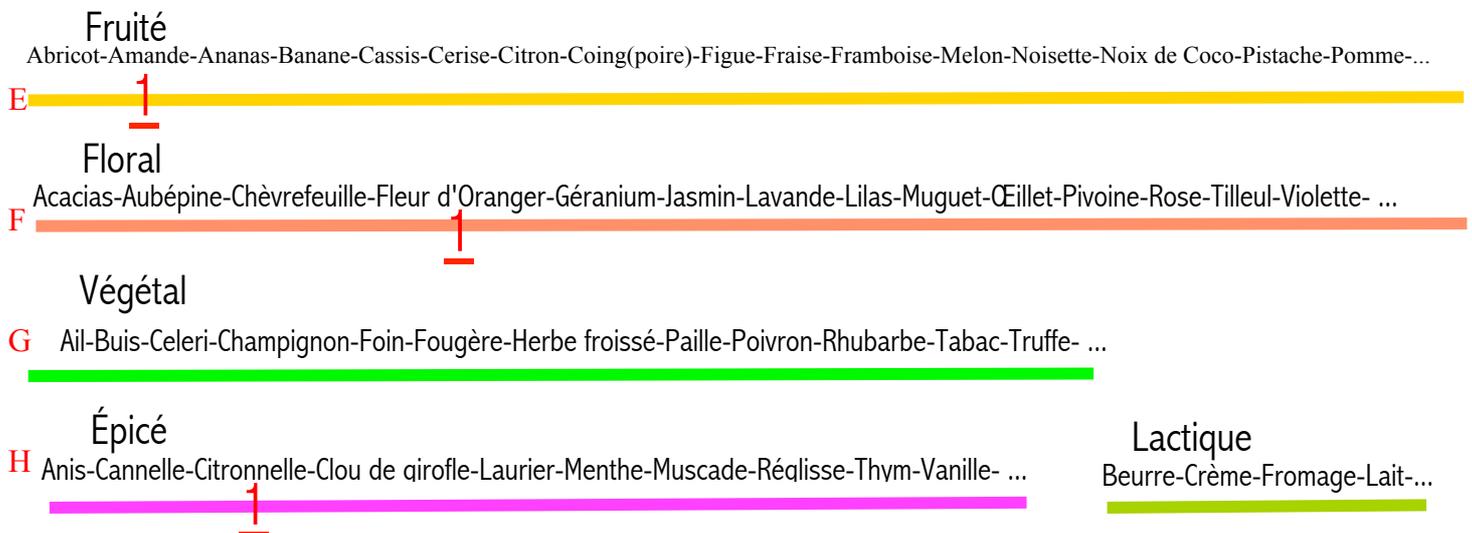


Intensité des Odeurs



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



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-vernis-...

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 2 3 4 5

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

Longueur en bouche *fuyante courte convenable longue très longue impressionnante*
0 2 3 4 5 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

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

33

Appréciations Personnelles: