



# Fiche de dégustation

Date et lieu : \_\_\_\_\_

TKG vin- Atelier les 3 clefs du vin - [www.tkgvin.fr](http://www.tkgvin.fr) - 06.249.666.25

Identification

APPELLATION : \_\_\_\_\_  
 PRODUCTEUR : \_\_\_\_\_  
 MILLESIME : \_\_\_\_\_ CEPAGES : \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 COULEUR : \_\_\_\_\_

Clef 1 : Œil

**Limpidité** : Trouble- Voilé - Clair - Limpide  
**Brillance** : Mat - Terne - Brillant  
**Intensité de la couleur** : Pâle - Claire - Soutenue - Intense  
**Nuance (Teinte)** :  
 \* **Blanc** : Jaune pâle / vert - Jaune citron -- Jaune paille - Jaune Or - Cuivré - Ambré - Brun.  
 \* **Rosé** : Gris pâle - Rose-violet - Framboise - Fraise - Saumon Orangé - Abricot - Pelure d'oignon.  
 \* **Rouge** : Violet / Pourpre / Rubis / Grenat / Carmin / Vermillon / Rouge tuilé / Rouge orangé.  
 - **Viscosité** : Aqueux - Coulant - Epais - Gras - Visqueux.

Voir vocabulaire au verso pour qualifier les notes :

Clef 2 : Nez

- **Intensité du nez** :  
 - **Fruitées** :  
 - **Florales** :  
 - **Végétales** :  
 - **Épicées** :  
 - **Balsamiques** :  
 - **Animales**  
 - **Empyreumatiques**:  
 - **Amyliques et Pâtisseries**:  
 - **Minérales** :  
 - **Marines**:  
 - **Lactées**:

Clef 3 : Bouche

- **Acidité** : le vin est-il ? : Mou - Frais - Vif - Vert - Agressif  
 - **Tannins** :  
 \* Force des tannins : Légers - Souples - Charpentés - Tanniques  
 \* Finesse des tannins : Râpeux-Agressif-Fins-Fondus-Elégants-Soyeux-Veloutés  
 - **Rétro olfaction**, voir vocabulaire au verso :  
 - **Equilibre du vin** : Déséquilibré - Structuré - Harmonieux - Complexe  
 - **Finale / la caudalie** : Courte - Moyenne - Longue - Très longue

Notes

Accords gourmands :

Conclusions :

- **Intensité** (le vin est) : Neutre - Discret - Fermé - Aromatique - Expressif - Explosif
- **Notes Fruitées** :
  - \* Agrumes : Citron, Citron vert, Pamplemousse, Orange, Mandarine
  - \* Agrumes confits : Zestes citrons / oranges confites
  - \* Fruits exotiques : Ananas, Banane, Litchi, Mangue, Fruits de la passion
  - \* Fruits à pépins : Muscat, Pomme, Poire, Coing, Melon, Figue
  - \* Fruits rouges : Fraise, Framboise, Groseille, Cerise
  - \* Fruits noirs : Cassis, Myrtille, Mûre, Sureau
  - \* Fruits à noyau : Abricot, Pêche, Prune, Mirabelle
  - \* Fruits secs : Amande, Pruneau, Noix, Noisette, Raisin sec, Dattes, Abricot sec
- **Notes Florales** : Aubépine, Acacia, Tilleul, Rose, Violette, Iris, Citronnelle, Chèvrefeuille, Jasmin, Genêt, Fleur blanche
- **Notes Végétales** :
  - \* Légumes : Poivron vert, Asperge
  - \* Champignons : Champignon, Truffe, Levure
  - \* Boisés : Cèdre, Pin, Chêne
  - \* Sous-bois : Fougères, Feuilles mortes, Humus
  - \* Herbacés : Bourgeon de cassis, Rafle, Herbe
  - \* Herbes sèches : Tabac, Thé, Foin
  - \* Garrigue : Thym, Romarin
  - \* Herbes condimentaires : Fenouil, Sauge, Coriandre, Basilic, Laurier
  - \* Herbes sauvages : Verveine, Menthe, Eucalyptus
- **Notes Épicées** : Vanille, Cannelle, Clou de girofle, Poivre, Safran, Réglisse, Noix de Muscade
- **Notes Balsamiques** : Résine, Cire d'abeille, Camphre, Santal, Térébenthine, Thuya
- **Notes Animales** : Cuir, Musc, Gibier, Fourrure, Civette
- **Notes Empyreumatiques** : Chocolat, Café, Pain grillé, Goudron, Fumée, Caramel
- **Notes Amyliques et Pâtisseries** : Bonbon anglais, Vernis à ongle, Miel, Pain Frais, Brioche
- **Notes Minérales** : Silex, Pierre à Fusil, Craie, Pétrole, Mine de crayon
- **Notes Marines** : Iode, Marée, Algues
- **Notes Lactées** : Beurre, Lait, Crème, Yaourt