



# Fiche dégustation

## 1/ Dénomination :

- Origine :

- Type :

- Degré :

## 2/ Analyse visuelle :

- Robe : limpide  Voilée  Trouble
- Teinte : Blanche  Jaune Clair  Jaune pâle  Dorée   
Cuivrée  Rousse  Ambrée  Brune   
Noire
- Mousse : Légère  Crémeuse  Dense   
Ephemère  Persistante

## 3/ Analyse olfactive :

- Accueil : Envie de 1 à 5 :  
Punch de 1 à 5 :
- Nature : Houblonnée  Maltée  Epicée  Fruitée
- Aromes : .....  
.....

## 4/ Analyse gustative :

- Intensité : Basse  Moyenne  Longue
- Persistance : Courte  Moyenne  Longue
- Corps : Léger  Moyen  Corsé
- Texture : Mince  Moelleuse  Crémeuse
- Nature saveurs : Douce  Aigre douce  Aigre Amère  Amère
- Amertume : Basse  Moyenne  Forte
- Qualité d'ensemble : Simple  Harmonieuse  Riche  Complexe

## 5/ Vos propres conclusions :

**N'hésitez pas à la scanner et nous la retourner et/ou placer un commentaire sur le site.**