

## NOTES DE DÉGUSTATION DE CIDRE

Date

Note

/5

### PRODUIT

Nom	Millésime
Maison	% alc. / vol.
Indications	Format
Région	Prix
Pommage (et %)	Date et lieu d'acquisition

### À L'ŒIL

Couleur	Intensité	Limpidité	Effervescence	Mousse	Bulles	Viscosité
vert	faible	brouillé	absente	courte	fines	fluide
paille	claire	clair	perlant	moyenne	moyennes	gras
jaune	soutenue	brillant	faible	longue	grosses	lourd
or	foncée		abondante			
ambre						

Commentaire :

### AU NEZ

Premier nez	Deuxième nez	Parfum
neutre	diminué	fruité :
attrayant	constant	végétal :
remarquable	amplifié	floral :
défectueux		minéral :
<b>intensité</b>		épicé :
faible		chimique :
discrète		animal :
modérée		balsamique :
développée		empyreumatique :
très forte		divers :
<b>bouquet</b>		
simple		
complexe		

Commentaire :

## À LA LANGUE

Effervescence	Texture	Saveurs			
nulle	aqueux	<b>sucré</b>	<b>acide</b>	<b>tanins</b>	<b>amertume</b>
picotante	gouleyant	brut	plat	souples	légère
pleine	gras	sec	frais	soyeux	moyenne
explosive	onctueux	demi-sec	vif	fermes	forte
		doux	vert	rudes	
		liqueureux	acide	astringents	
			très acide		

Commentaire :

## AU GOUT

Attaque	Gout	Corps	Finale
fausse	fruité :	fluet	courte
molle	végétal :	léger	moyenne
douce	floral :	charnu	longue
nette	minéral :	anguleux	
vive	épicé :	corsé	
	chimique :	capiteux	épicée
fruitée	animal :		fruitée
aromatique	balsamique :		florale
	empyreumatique :		acide
	divers :		

Commentaire :

## GÉNÉRALITÉS

Équilibre	Évolution	Distinction	Accident	Défaut	Lendemain
défectueux	jeune	rustique	bouchon	levuré	
raisonnable	épanoui	plaisant	so <sub>2</sub> / fml	terreux	
harmonieux	passé	fin	oxydé	autre	
		excellent	éventé		
		exceptionnel	casse		
			pique		

Accord de mets :

Circonstances et avec qui :