



ESCARGOT BLANC Office de la Marque de Qualité Terravin



Nom du dégustateur :

Date :

Président :

AOC : Vaud

Cépages :

Millésime :

Vue	Intensité du jaune	0	1	2	3	4	5	
	Limpidité	0	1	2	3	4	5	
Nez	Intensité positive des odeurs	0	1	2	3	4	5	
	Franchise des odeurs	0	1	2	3	4	5	
	Lacté	0	1	2	3	4	5	
	Agrume	0	1	2	3	4	5	
	Végétal	0	1	2	3	4	5	
	Fraîcheur	0	1	2	3	4	5	
	Fruité, floral	0	1	2	3	4	5	
	Complexité des odeurs	0	1	2	3	4	5	
	Boisé	0	1	2	3	4	5	
Bouche	Equilibre de l'attaque	0	1	2	3	4	5	
	Intensité positive des arômes	0	1	2	3	4	5	
	Franchise des arômes	0	1	2	3	4	5	
	Lacté	0	1	2	3	4	5	
	Fruité, floral	0	1	2	3	4	5	
	Végétal	0	1	2	3	4	5	
	Fraîcheur	0	1	2	3	4	5	
	Pétillant (CO2)	0	1	2	3	4	5	
	Boisé	0	1	2	3	4	5	
	Intensité de la structure (ossature)	0	1	2	3	4	5	acidité, alcool
	Volume (épaisseur)	0	1	2	3	4	5	
	Equilibre final	0	1	2	3	4	5	
	Astringence	0	1	2	3	4	5	
	Amertume	0	1	2	3	4	5	
	Longueur	0	1	2	3	4	5	

Règles :

Une case cochée est éliminatoire.

Trois cases en traitillé cochées sont éliminatoires.

Observations :

Beau vin :

☐ oui ☐ non

Accepté :

☐ oui ☐ non