



ESCARGOT OR Office de la Marque de Qualité Terravin



Nom du dégustateur : Date :
Président : AOC : Vaud
Cépage (s) : Millésime :

Vue	Intensité	0	1	2	3	4	5	
	Nuance, reflet	tuilé	orangé	rosé	rouge	violet		
	Limpidité (cf dégustation de ctrl)	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	
	Fraîcheur des odeurs	0	1	2	3	4	5	
	Complexité des odeurs	0	1	2	3	4	5	
	Végétal	0	1	2	3	4	5	
	Animal	0	1	2	3	4	5	
	Boisé	0	1	2	3	4	5	
Bouche	Equilibre de l'attaque	0	1	2	3	4	5	acide, brûlant, sucrosité, sec, amer, astringent
	Intensité positive des arômes	0	1	2	3	4	5	
	Franchise des arômes	0	1	2	3	4	5	
	Fraîcheur des arômes	0	1	2	3	4	5	
	Complexité des arômes	0	1	2	3	4	5	
	Végétal	0	1	2	3	4	5	
	Animal	0	1	2	3	4	5	
	Boisé	0	1	2	3	4	5	
	Equilibre/Sucrosité	0	1	2	3	4	5	
	Structure, ossature	0	1	2	3	4	5	acide, astringence, tanins, etc.
	Volume/gras/épaisseur	0	1	2	3	4	5	
	Equilibre final	0	1	2	3	4	5	acide, brûlant, sucrosité, etc.
	Masse tannique	0	1	2	3	4	5	
	Longueur en caudalies	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