

Fiche de dégustation

Nom : Millésime :

Cépage : Région / appellation :

Producteur : Pays :

Oeil



Couleur :

- Violacé
- Rouge pur (cerise)
- Rouge à franges orangées
- Rouge-brun à brun
-

Intensité :

Brillance :

Refllet :

Nez



- Végétal (garrigue, herbes sauvages, champignons, autre)
- Floral (rose, pivoine, violette, iris)
- Fruité (fruits rouges et noirs, fruits à noyau, fruits exotiques, fruits secs, fruits rouges et noirs surmûris ou en confiture)
- Épicé (régliasse, vanille, cannelle, poivre, noix de muscade, paprika, clou de girofle)
- Boisé balsamique (résine, pin, santal)
- Emphyreumatique (café, cacao, tabac, fumée, pain grillé, caramel)
- Animal (jus de viande, cuir, fourrure, gibier, civette, musc)

Château
BRUN
SAINT-ÉMILION
Propriété familiale depuis 1571

Bouche



Degré d'acidité :

- Plat, mou
- Tendre
- Frais
- Nerveux
- Mordant, agressif

Arômes :

- Végétal
- Floral
- Fruité
- épicé
- Boisé balsamique
- Emphyreumatique
- Animal

Tanins :

- +
- ++
- +++
- ++++
- +++++

Moelleux :

.....

.....

équilibre :

.....

.....

Longueur :

.....

.....

Harmonie

Commentaire :

.....

.....



www.chateau-brun.com

