



LIEU : PARCELLE :

DATE : NOM DU DÉGUSTATEUR :

En cas de besoin,
consulter « le protocole
de dégustation des baies »

Parcelle : Cépage :
 Notation :

1	2	3	4
--	-	+	++

1	2	3	4
--	-	+	++

1	2	3	4
--	-	+	++

1	2	3	4
--	-	+	++

ANALYSE VISUELLE ET TACTILE

Teinte Chardonnay

1) Vert 2) Vert clair 3) Vert doré 4) Jaune ambré

----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

Teinte Pinot noir / Meunier

1) Vert 2) Rose 3) Violet 4) Noir

----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

Souplesse

1) Dure 2) Plastique 3) Plastique mou 4) Flétrie

----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

Séparation pulpe/pellicule

----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

ANALYSE DE LA PULPE

Sucrosité

----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

Diminution de l'acidité

----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

Arôme Chardonnay

1) Végétal 2) Citron 3) Fruité 4) Fruit confit

----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

Arôme Pinot noir / Meunier

1) Végétal 2) Neutre 3) Fruité 4) Fruit confit

----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

OBSERVATION DES PÉPINS

Couleur

1) Jaune-vert 2) Brun-vert 3) Brun-gris 4) Marron

----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

ANALYSE DE LA PELLICULE

Texture de la pellicule

1) Âpre 2) Ferme 3) Souple 4) Soyeuse

----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

Arôme Chardonnay

1) Végétal 2) Citron 3) Fruité 4) Fruit confit

----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

Arôme Pinot noir / Meunier

1) Végétal 2) Neutre 3) Fruité 4) Fruit confit

----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

Commentaires

----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

Résultats analytiques (TAP / AT)

----------------------	----------------------	----------------------	----------------------