

1° examen visuel	surface du liquide		<i>brillante - terne- propre -irisée - traces huileuses.</i>	
	Couleurs	vin blanc	<i>clair avec reflets verts ou jaunes - jaune pâle -doré -jaune paillé- jaune serin -jaune ambré.</i>	
		vin rosé	<i>pâle - blanc taché avec reflets roses ou violets - gris - rosé clair - rosé foncé -oeil de perdrix- pelure d'oignon.</i>	
		vin rouge	<i>rouge clair avec reflets vermillons ou violacés - rouge cerise - rubis -grenat - foncé - fauve.</i>	
		teinte	<i>franche -oxydée -cassée.</i>	
	Aspect		<i>cristallin -brillant -limpide- voilé- louche - terne - plombé - trouble avec dépôt ou sans dépôt.</i>	
	Perles		<i>rapides ou lentes à se former -inexistantes - lourdes -légères.</i>	
2° examen olfactif	Première impression		<i>agréable- ordinaire- désagréable.</i>	
	Arôme	Intensité	<i>puissant-suffisant-faible-inexistant.</i>	
		Qualité	<i>très fin- racé- distingué- fin- ordinaire- peu plaisant - grossier - désagréable.</i>	
		Caractère	<i>primaire-secondaire- évolué- madérisé- rancio- fruité- floral- végétal - animal.</i>	
		Durée	<i>longue - moyenne - courte.</i>	
	odeurs anormales		<i>CO2 -SO2 -SH2 -mercaptans -évent -bois - malolactique- acescence-phéniqué -bouchon défaut : passager -durable - léger - grave.</i>	
3° examen gustatif	Première impression		<i>très agréable - plaisante - ordinaire - mauvaise.</i>	
	Douceur	Sucre *	<i>liquoreux - sucré - doux - sec - brut..</i>	
		Glycérine et alcool	<i>moelleux - onctueux - velouté - coulant - rude desséché.</i>	
		Acidité	Excessive	<i>acide - vert - mordant - nerveux - acidiulé.</i>
	Equilibrée		<i>frais - vif - gouleyant -souple.</i>	
	Insuffisante		<i>plat - mou.</i>	
	Corps	Puissance alcool	<i>généreux- capiteux - chaud - puissant - lourd - suffisant - léger.</i>	
		Chair (extraits)	<i>étouffé - gras -rond - plein - mince - maigre.</i>	
		Tanin	<i>riche- et bon-équilibré et bon -insuffisant - astringent - amer.</i>	
	Arôme de bouche	Intensité	<i>puissant - moyen - faible - court - long.</i>	
		Qualité	<i>très fin - élégant - plaisant - commun -usé.</i>	
		Nature	<i>floral - fruité - herbacé - complexe - jeune - foxé.</i>	
	Saveurs acquises ou accidentelles	Terroirs	<i>accusé - sensible agréable -déplaisant.</i>	
		Maladies	<i>graisse - tourne - aigre - aigre doux - casse - goût de soufre - rancio - piqure acétique - piqure lactique.</i>	
		Accidents	<i>goût de croupi - de moisi - de lie - de bois - de bouchon - phéniqué - métal - SH2 - herbacé - âcre.</i>	
Impression finale	Equilibre	<i>harmonieux - ample - correct - trompeur - anguleux - fatigué.</i>		
	Arrière-goût	<i>droit - franc - déplaisant - stable -instable.</i>		
	Persistance du goût	<i>très longue - longue - moyenne - courte.</i>		
4° Conclusions	Conformité à l'appellation ou au type :			
	Note obtenue sur 20 :			
	Température du vin au moment de la dégustation :			
	Interprétation de la dégustation (caractères du vin - son avenir - conseils éventuels) :			