

Optiwine-Tasting

Nom du vin :

Millésime :

Date :

Vin témoin

	Dégustateur #1	Dégustateur #2	Dégustateur #3
 Complexité et Nez	10	10	10
 Fraîcheur : sensation aromatique	10	10	10
 Texture : rondeur, volume en bouche	10	10	10
 Astringence : amertume, âpreté	10	10	10
 Longueur en bouche	10	10	10
Total	50	50	50

Vin optiwiné

	Dégustateur #1	Dégustateur #2	Dégustateur #3
 Complexité et Nez	10	10	10
 Fraîcheur : sensation aromatique	10	10	10
 Texture : rondeur, volume en bouche	10	10	10
 Astringence : amertume, âpreté	10	10	10
 Longueur en bouche	10	10	10
Total	50	50	50