

Détails du Whisky

Distillerie/Marque: _____ Mise en bouteille (MB): OB Ind: _____

Age: _____ Date distillation/millésime: _____ Année MB: _____ Fût unique: Oui Non

N° du fût: _____ Type de fût: _____ Alc. vol: _____ % Prix: _____

Acheté en: _____ Magasin: _____

Autre Info: _____

Verre de dégustation: _____ Date dégustation: ___/___/20___ Lieu: _____

OB: mise en bouteille originale par le propriétaire Ind: indépendant (ex: Gordon & MacPhail).

Colour

Clair Jaune pale Paille Or Vieil Or Ambre Rouge Brun Noir Autre: _____

Nosing

Brut: Intensité: ___ (0-10, 0= nul; 10=très fort) Doux Fumé Sucré Sherry Acidique

Autre: _____ Commentaire: _____

Deuxième nosing: Brut Diluté

Fumé Intensité: ___ (0-10)

-> Tourbe Medicinal Tabac Cendre Caoutchouc Autre: _____

Fruity Intensité: ___ (0-10)

-> Pomme Poire Banane N. Coco Raisin Exotique Autre: _____

Floral Intensité: ___ (0-10)

-> Menthe Rose Bruyère Herbe Foin Autre: _____

Vanille/bois Intensité: ___ (0-10)

-> Vanille Bois Caramel Poivre Réglisse Cire Autre: _____

Cereals Intensité: ___ (0-10)

-> Malt Biscuit Pain Bière Levure Autre: _____

Bizarre Intensité: ___ (0-10)

-> Sulphure Carton Poussière Autre: _____

Autre: Miel ___ (0-10) Epicé ___ (0-10) Noix ___ (0-10) Vin ___ (0-10)

Autre: _____

Appréciation générale du nez: _____ (0-5)

Commentaires généraux sur le nez:

Goût

Impression en bouche: Brut Dilué

-> Salé Doux Acide Amer Autre: _____

-> Sec Léger Gras Crémeux Rond Autre: _____

Milieu de bouche: Brut Dilué

Fumé Intensité: ____ (0-10)

-> Tourbe Médicinal Tabac Cendre Caoutchouc Autre: _____

Fruity Intensité: ____ (0-10)

-> Pomme Poire Banane N. Coco Raisin Exotique Autre: _____

Floral Intensité: ____ (0-10)

-> Menthe Rose Bruyère Herbe Foin Autre: _____

Vanille/bois Intensité: ____ (0-10)

-> Vanille Bois Caramel Poivre Réglisse Cire Autre: _____

Cereals Intensité: ____ (0-10)

-> Malt Biscuit Pain Bière Levure Autre: _____

Bizarre Intensité: ____ (0-10)

-> Sulfure Carton Poussière Autre: _____

Autre: Miel ____ (0-10) Épicé ____ (0-10) Noix ____ (0-10) Vin ____ (0-10) _____

Palais: Brut Dilué

-> Complexe Bold Propre Simple Riche Balancé Autre: _____

Appréciation bouche: _____ (0-5)

Commentaire: _____

Finale: Brut Dilué

Très courte Courte Moyenne Longue Très longue Autre: _____

Rétro-olfaction:

Sec Malté Fumé Vin Sirop gras/huileux Autre/évolution: _____

Extraits secs du verre: _____

Appréciation de la finale: _____ (0-5)

Commentaire: _____

Balance: Décrit l'équilibre le nez, la bouche et la finale, si ils s'harmonisent bien ensemble.

Appréciation balance: _____ (0-5) Commentaire: _____

Score et commentaire:

Nez ____/5 + Bouche ____/5 + Finale ____/5 + Balance ____/5 = **Score:** ____/20

Commentaire: _____

