

ANALYSE SENSORIELLE**Barème de notation destiné au jury**

Deux vins à déguster. Chaque dégustation est notée sur 60.

ELEMENT DE NOTE	BAREME	Vin n°1	Vin N°2
		NOTE (points entiers)	NOTE (points entiers)
Analyse visuelle	/ 6		
Analyse olfactive	/ 9		
Analyse gustative	/ 12		
Proposition de met et justification	/ 5		
Encépagement	/ 2		
Région	/ 3		
Millésime	/ 2		
Température du vin dégusté (+ ou - 1°)	/ 4		
Température de service conseillée	/ 3		
Conclusions <ul style="list-style-type: none"> • A boire ou à encaver • Achat ou non, prix • Justification 	/ 9		
Méthodologie	/ 5		
Sous - Totaux	/ 60		
Total	/ 120		

$$\text{Note de l'épreuve} = \frac{\text{Total}}{2} = \quad / 60$$

Groupement inter académique II		Durée : 45 min	SPECIALITE : SOMMELLERIE	
EXAMEN : MC	JURY	Coef. : 3	EPREUVE : Analyse sensorielle	
		SESSION 2002	N° du Sujet : CONSJURY	Page : 1/1