

MC Sommellerie

FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE

Procéder à l'examen visuel, olfactif et gustatif d'un vin. Conclure.

NOM :

Prénom :

N :

1 - PHASE VISUELLE : Analyser la robe du vin : couleur, intensité, brillance, limpidité. Conclure.

2 - PHASE OLFACTIVE : Analyser le nez du vin, son intensité, sa complexité.
Définir et qualifier les arômes. Conclure.

3 - PHASE GUSTATIVE : Apprécier les trois phases (attaque, milieu et finale). Qualifier la structure, l'équilibre et l'harmonie. Définir les arômes de bouche - intensité - complexité.
Quantifier la longueur en bouche - Conclure.

Session 2007

MC SOMMELLERIE

Épreuve : **EP1 - Pratique professionnelle**
Analyse sensorielle

SUJET

Page 1/2

4 – SYNTHÈSE - CONCLUSIONS :

ÉTAT ACTUEL DU VIN, SON DEVENIR : Projeter son évolution.

SERVICE DU VIN : Choisir une technique de mise en condition, définir la température de service.

ACCORS METS ET VINS : Proposer trois plats en accord avec le vin.

❖

❖

❖

ARGUMENTATION COMMERCIALE : Argumenter ce vin à la clientèle dans un but de vente.

Session 2007	SUJET
MC SOMMELLERIE	
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle Analyse sensorielle	Page 2/2