

# 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	<b>SUJET</b>
<b>MC SOMMELLERIE</b>	
Épreuve : <b>EP1 - Pratique professionnelle</b> <b>Analyse sensorielle</b>	Page 2/2