

FICHE de DEGUSTATION de RHUM BLANC

NOM DU DEGUSTATEUR :
N° ECHANTILLON :

DATE :
DEGRE ALCOOLIQUE :

ASPECT VISUEL :

LIMPIDITE

5	4	3	2	1
cristallin	limpide	voilé	trouble	dépôts

COULEUR

5	4	3	2	1
incolore				jaune

ASPECT OLFACTIF:

INTENSITE AROMATIQUE
(avant agitation)

5	4	3	2	1
puissante	prononcée	moyenne	faible	très faible

AGRESSIVITE OLFACTIVE
(avant agitation)

5	4	3	2	1
très agressif	agressif	moyenne	faible	absence

RICHESSA AROMATIQUE

5	4	3	2	1
très riche ou complexe			pauvre ou simple	

TYPICITE AROMATIQUE

5	4	3	2	1
typique			atypique	

Typicité : Précisez pourquoi.....

Atypicité : Précisez pourquoi.....

DEFAULT

5	4	3	2	1
Pas de défaut			Défaut net	

Défaut : précisez :

ASPECT GUSTATIF :

PROFIL GUSTATIF

<i>rondeur</i>	5	4	3	2	1
<i>acidité/brûlant</i>	5	4	3	2	1
<i>amer</i>	5	4	3	2	1

TYPICITE AROMATIQUE

5	4	3	2	1
typique			atypique	

Typicité : Précisez pourquoi.....

Atypicité : Précisez pourquoi.....

PERSISTANCE AROMATIQUE

5	4	3	2	1
très longue	longue	moyenne	courte	très courte

FIN DE BOUCHE

5	4	3	2	1
Franche			faux goût	

Franche : Précisez pourquoi.....

Faux goût : Précisez pourquoi.....

DEFAULT

5	4	3	2	1
Pas de défaut			Défaut net	

Défaut : précisez :

TYPICITE RHUM AGRICOLE BLANC MARTINIQUE : 5 4 3 2 1
typique
atypique

AVIS DU DEGUSTATEUR :

FAVORABLE NON FAVORABLE

Précisez pourquoi (défaut et/ou atypicité):.....