

**Fiche de dégustation
La Corse**

Vin N°1

Apparence	limpidité Intensité Couleur
Nez	Intensité Arômes Evolution
Palais	Douceur Tannins corps Mousse Intensité Saveurs Caractéristique des Saveurs Fin de Bouche
Conclusion	Niveau qualité potentiel de garde



Prix TTC

Vin N°2

Apparence	limpidité Intensité Couleur
Nez	Intensité Arômes Evolution
Palais	Douceur Tannins corps Mousse Intensité Saveurs Caractéristique des Saveurs Fin de Bouche
Conclusion	Niveau qualité potentiel de garde





Prix TTC

Vin N°3

Apparence	limpidité Intensité Couleur
Nez	Intensité Arômes Evolution
Palais	Douceur Tannins corps Mousse Intensité Saveurs Caractéristique des Saveurs Fin de Bouche
Conclusion	Niveau qualité potentiel de garde



Prix TTC

Vin N°4			
Apparence	limpidité Intensité Couleur		
Nez	Intensité Arômes Evolution		
Palais	Douceur Tannins corps Mousse Intensité Saveurs Caractéristique des Saveurs Fin de Bouche		Acidité Alcool
Conclusion	Niveau qualité potentiel de garde		Prix TTC
Vin N°5			
Apparence	limpidité Intensité Couleur		
Nez	Intensité Arômes Evolution		
Palais	Douceur Tannins corps Mousse Intensité Saveurs Caractéristique des Saveurs Fin de Bouche		Acidité Alcool
Conclusion	Niveau qualité potentiel de garde		