

Au Bon Miel



Date :

Nom dégustateur :

Fiche de description sensorielle

Echantillon n°

Origine botanique ou du terroir : (A remplir après la dégustation)

Examen visuel (couleur, limpidité, homogénéité, type de cristallisation, taille des cristaux,...) :

Examen olfactif (odeurs, arômes, persistance, intensité) :

Examen gustatif :

Arômes perçus : En rappel de l'odeur :
(Aidez-vous avec la ronde des arômes des miels)

Sucrosité :

Amertume :

Acidité :

Arrière goût en bouche :

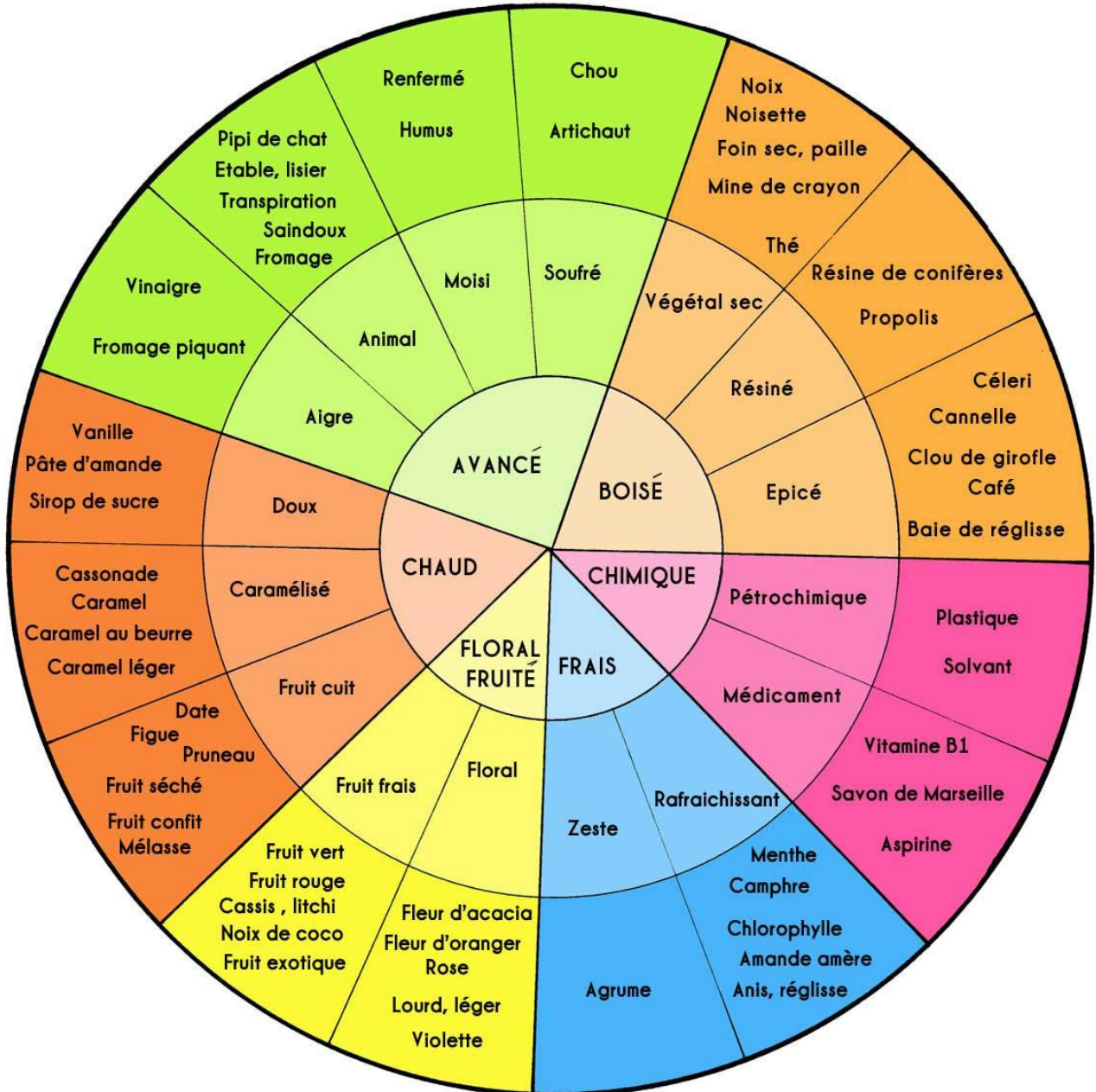
Intensité :

Persistance :

Au Bon Miel



RONDE DES AROMES DE MIEL



www.aubonmiel.com (source CARI)