

# 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 :

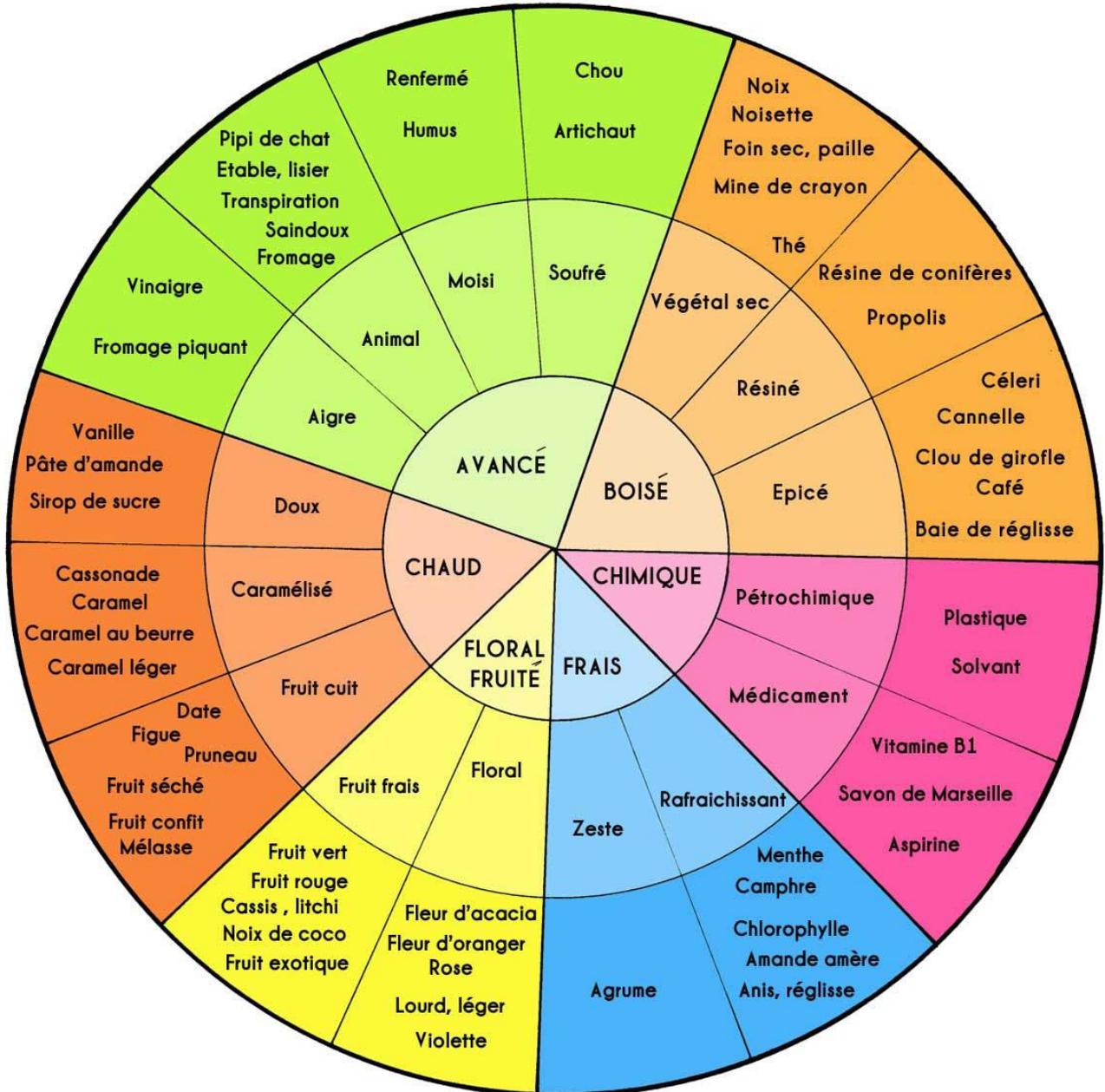
Intensité :

Persistance :

# Au Bon Miel



## RONDE DES AROMES DE MIEL



[www.aubonmiel.com](http://www.aubonmiel.com) (source CARI)