

# FICHE DE DÉGUSTATION



Bière \_\_\_\_\_  
Style \_\_\_\_\_

Nom \_\_\_\_\_  
Date \_\_\_\_\_

## APPARENCE

### Couleur



### Transparence



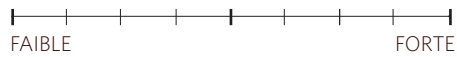
### Ténacité de la Mousse



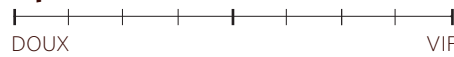
NOTES \_\_\_\_\_

## ARÔME

### Intensité



### Équilibre



**ARÔME DU MALT**  CAFÉ  CAMEL  
 CÉRÉALES  CHOCOLAT  MÉLASSE  
 NOISETTE  PAIN  SUCRÉ

**ARÔME DU HOUBLON**  AGRUMES  ÉPICES  
 FLEURS  HERBES  POIVRE  RÉSINE

**AUTRES**  CHIMIQUE  FRUIT  MAÏS  
 MOUFETTE

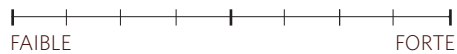
### Impression



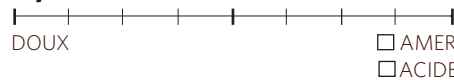
NOTES \_\_\_\_\_

## SAVEUR

### Intensité



### Équilibre



**SAVEUR DU MALT**  CAFÉ  CAMEL  
 CÉRÉALES  CHOCOLAT  MÉLASSE  
 NOISETTE  PAIN  SUCRÉE

**SAVEUR DU HOUBLON**  AGRUMES  ÉPICES  
 FLEURS  HERBES  POIVRE  RÉSINE

**AUTRES**  CHIMIQUE  FRUIT  MAÏS

### Impression



NOTES \_\_\_\_\_

## MOUTHFEEL

### Corps



### Carbonatation



**SENSATION**  ASTRINGENTE  CHAUFFANTE  
 CRÉMEUSE  SIRUPEUSE  PIQUANTE  
 VELOUTÉE  MOELLEUSE  SÈCHÉE  SURETTE

NOTES \_\_\_\_\_

## FINALE

### Durée

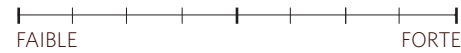


## SYNTHÈSE

### Ensemble & Équilibre



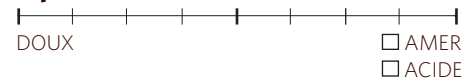
### Intensité



### Fraicheur



### Équilibre



### Impression Personnelle



NOTES \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_