

# FICHE DE DÉGUSTATION

BIÈRE \_\_\_\_\_  
STYLE \_\_\_\_\_

## APPARENCE COULEUR



PAILLE      BLONDE      ROUSSE      CUIVRÉE      BRUNE      NOIRE

### TRANSPARENCE

← CLAIRÉ      VOILÉE      OPAQUE →

### TÉNACITÉ DE LA MOUSSE

← PAUVRE      BONNE      PERSISTANTE →

## ARÔME

### INTENSITÉ

← FAIBLE      FORTE →

### ÉQUILIBRE

← DOUX      VIF →

### IMPRESSION

← DÉPLAISANTE      PLAISANTE →

Notes \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### ARÔMES DU MALT:

CAFÉ  CAMEL  CÉRÉALES  CHOCOLAT  
 MÉLASSE  NOISETTE  PAIN  SUCRÉ

### ARÔMES DU HOUBLON:

AGRUMES  ÉPICES  FLEURS  
 HERBES  POIVRE  RÉSINE

### AUTRES:

CHIMIQUE  FRUIT  MAÏS  MOUFETTE

Notes \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## SAVEUR

### INTENSITÉ

← FAIBLE      FORTE →

### ÉQUILIBRE

← DOUX      AMER →

### IMPRESSION

← DÉPLAISANTE      PLAISANTE →

### SAVEURS DU MALT:

CAFÉ  CAMEL  CÉRÉALES  CHOCOLAT  
 MÉLASSE  NOISETTE  PAIN  SUCRÉ

### SAVEURS DU HOUBLON:

AGRUMES  ÉPICES  FLEURS  
 HERBES  POIVRE  RÉSINE

### AUTRES:

CHIMIQUE  FRUIT  MAÏS

Notes \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

NOM \_\_\_\_\_  
DATE \_\_\_\_\_

## MOUTHFEEL

### SENSATION:

ASTRIGENTE  CHAUFFANTE  
 CRÉMEUSE  SIRUPEUSE

Notes \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### CORPS

← LÉGER      MOYEN      PLEIN →

### CARBONATATION

← LÉGÈRE      PÉTILLANTE      EXAGÉRÉE →

## FINISH

### DURÉE

← FUGACE      MOYENNE      PERSISTENTE →

### INTENSITÉ

← FAIBLE      FORTE →

### ÉQUILIBRE

← DOUX      AMER →

Notes \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## SYNTHÈSE

### ENSEMBLE & ÉQUILIBRE

← FADE      REMARQUABLE →

### FRAÎCHEUR

← GÂCHÉE      DÉFRAÎCHIE      FRAÎCHE →

### IMPRESSION

← PAS POUR MOI      DÉLICIEUSE →

Notes \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

