

PRODUIT DÉGUSTÉ	1-	2-	3-	4-				
ÉCLAT								
TEXTURE								
FAMILLE AROMATIQUE DOMINANTE	1- VÉGÉTALE 3- FLORALE 5- FRUITÉE 7- GRILLÉE	2- BOISÉE 4- ÉPICÉE 6- ANIMALE	1- VÉGÉTALE 3- FLORALE 5- FRUITÉE 7- GRILLÉE	2- BOISÉE 4- ÉPICÉE 6- ANIMALE	1- VÉGÉTALE 3- FLORALE 5- FRUITÉE 7- GRILLÉE	2- BOISÉE 4- ÉPICÉE 6- ANIMALE	1- VÉGÉTALE 3- FLORALE 5- FRUITÉE 7- GRILLÉE	2- BOISÉE 4- ÉPICÉE 6- ANIMALE
ÉQUILIBRE/RONDEUR								
CORPS								
FINALE								



PRÉFÉRENCES : 1 2 3 4

AUTRES REMARQUES :

Les critères principaux de la dégustation du thé

Éclat : Une liqueur peut être translucide, d'une couleur pastel et lumineuse ou au contraire sombre, opaque et trouble. Ce critère ne donne donc pas d'indication qualitative.

Texture : elle peut être lisse et soyeuse ou au contraire astringente. Cette caractéristique est en partie liée à la concentration tannique du cru et de la durée de l'infusion.

Arômes : c'est l'ensemble des sensations analysées par le nez (et le pharynx) provenant des gaz qui s'échappent du thé infusé (végétal, fruité, floral, épicé...).

Rondeur : elle reflète l'équilibre général des arômes.

Corps : il s'agit de "l'épaisseur" en bouche du thé. Ce critère tient compte de la viscosité et de la force du cru.

Finale : C'est la longueur en bouche ou rémanence des arômes sur le palais après avoir avalé le thé.