

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



PRÉFÉRENCES : 1 2 3 4

AUTRES REMARQUES : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## **Les principaux critères de dégustation du café**

**Amertume** : désirée jusqu'à un certain point, surtout présente chez les robustas. Elle rappelle la saveur caractéristique de la peau du pamplemousse ou du chocolat noir. Elle est souvent proportionnelle à la durée et la température de la torréfaction... Ressentie dans l'arrière-bouche.

**Acidité** : elle se caractérise par une légère sensation de piquant comme celle d'un citron et s'oppose à une saveur amère et aigre. Elle constitue un atout très important dans l'équilibre d'un mélange.

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

**Rondeur** : elle reflète l'équilibre général des arômes.

**Corps** : il s'agit de "l'épaisseur" en bouche du café. 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 café.