

Edité le 5 février 2019

échantillon reçu le : 24/01/2019
date de début d'analyse le :
28/01/2019
Tel : 0498104371 - Fax : 0494995675

MOULIN DU GRIMAUDET
COOPERATIVE OLEICOLE COEUR
DU VAR
CCCV
83340 LE LUC

page n° 1/1

N° Echantillon : **1901283044**
Appellation :
Ref Echantillon : **CUVE 6 -**
Nature de l'échantillon : **Huile d'olive**
Millesime :
Volume :

Rapport d'analyses sensorielles

Aspect visuel :

Huile encore trouble , couleur jaune citron.

Aspect olfactif :

Le nez se caractérise par des notes de paille agrémentées de subtiles aromes d'artichaut cuit.

Aspect gustatif :

Très onctueuse, cette huile très douce possède une très légère ardeur et un soupçon d'amertume qui se prolongent sur la fin de bouche.

Amertume : 0.5 / 5

Ardence : 0.5 / 5

Onctuosité : 5/5

Défauts : 0/5

À ce jour, cette huile ne présente aucun défaut organoleptique.

Département analyses sensorielles :
Andrée JOVINE, Directrice, Oenologue

