

Identification

Nom du pu-erh: _____ Type: sheng shou

Région: _____ Producteur: _____ Millésime: _____

Compression de la galette: faible moyenne forte

Grade des feuilles: 1 à 10: _____ sauvage

Entreposage: céramique bambou air taux d'humidité: _____% Emplacement: _____

Séchage des feuilles: soleil poêle four

Mode de préparation: Gong Fu Cha Zhong Eau: _____

Nombre d'infusion: _____ quantité: _____ (g) temps d'infusion: _____ (min.) température: _____ (cel.)

Cueillette: printemps été automne hiver

Forme: Gâteau brique nid petit nid balle champignon feuilles louses

Prix: _____ \$ Poids: _____ (g) Vendeur: _____ Note d'appréciation: _____ / 20

Feuille sèche

Aspect: _____

Parfum: _____

Infusion

Aspect: _____

Parfum: _____

Liqueur

Couleur: _____

Clarté: _____

Arômes

Végétal, Vert:

- végétal frais
- herbes aromatiques
- végétal cuit
- végétal sec

Marine:

- coquillage
- crustacés
- poissons
- autres

Fruité:

- fruits du verger
- baies
- fruits exotiques
- agrumes
- fruit cuits
- fruits à coque

Floral:

- floral frais
- fleurs blanches
- fleurs opulentes

Épicé:

- épices douces
- épices piquantes

Beurré, Lacté

- Doux, Vanillé
- Gourmand
- Sous-bois
- Terreux
- Boisé
- Animal

Profil aromatique: _____

Saveurs

- Salé
- Sucré
- Acide
- Amer
- Umami

Texture

- Aqueuse
- Astringence
- Charpentée
- Corps
- Coulante
- Épaisse
- Huileux
- Lisse
- Onctueux
- Plein en bouche
- Poudrée
- Râpeux
- Robuste
- Rondeur
- Souple
- Soyeuse
- Veloutée

Persistence en bouche: courte moyenne longue

Commentaires

Date de dégustation: _____ / _____ / _____