

# CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON

## Résultats de dégustation - 2022



Bonjour,

Nous vous remercions pour votre participation au concours de cette année et vous informons des résultats de la dégustation de vos échantillons.

<b>N°</b>	8245
<b>Produit</b>	<i>Kos-Mas du Verdier - Bière Ambrée de Style Dubbel Belge</i>
<b>Votre note</b>	82 / 100
<b>Résultat</b>	Non médaillé
<b>Moyenne du jury</b>	79.07 / 100
<b>Moyenne du concours</b>	73.96 / 100 (Moyenne générale, tous participants confondus)

Votre échantillon n'a pas atteint une note suffisante pour être médaillé. La distinction dépend de 2 critères: la note moyenne de l'échantillon et son classement dans le jury après dégustation.

Pour garantir un choix sélectif aux acheteurs et consommateurs, le concours médaille au maximum le meilleur tiers des échantillons présentés. Il est donc possible qu'un produit ayant une bonne note ne soit tout de même pas médaillé.

### Vos notes en détail

Aspect - couleur - mousse	Odorat - Intensité des arômes	Odorat - Qualité des arômes	Goût - Corps et texture	Goût - Saveur, persistance, amertume	Qualité d'ensemble
10 / 10	7.33 / 10	8 / 10	7.67 / 10	15.33 / 20	34 / 40

