

Informations sur le vin :

L'ŒIL

LIMPIDITÉ :



Limpide
Opalescente
Voilée
Floue
Trouble

BRILLANCE :



Étincelante
Éclatante
Brillante
Lumineuse
Terne

COULEUR :

INTENSITÉ : Pâle - Claire - Soutenue - Intense

ROUGE	ROSÉ	BLANC
pourpre	pivoine	vert
cerise	framboise	blanc
grenat	saumon	doré
tuilé	vieux rose	paille
ambré	pelure d'oignon	roux

LARMES :



Visqueuses
Grasses
Épaisses
Coulantes
Fluides

LE NEZ

IMPRESSION

Complexe
Franc
Simple
Douteux
Défaut

INTENSITÉ

Intense
Ouvert
Aromatique
Discret
Fermé

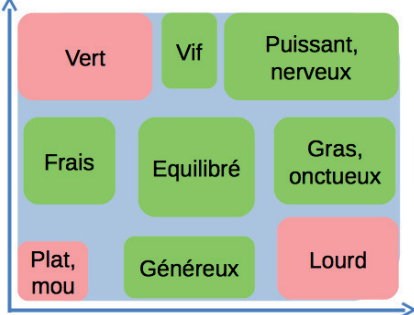
ARÔMES

LES FAMILLES AROMATIQUES :

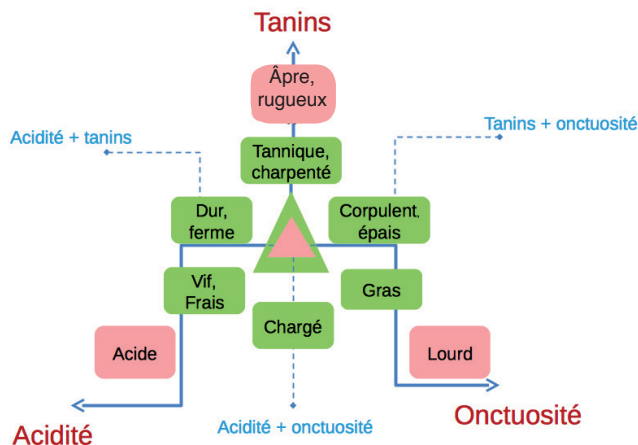
Fruitée : Pomme, pêche, poire, banane, cerise, cassis
Florale : Violette, acacia, chèvrefeuille, jasmin, rose
Végétale : herbe coupée, poivron vert, foin, sous-bois, thym, buis, humus, champignon
Boisée : bois sec, cèdre, chêne
Epicée : poivre, cannelle, réglisse, vanille
Empyreumatique : fumé, pain grillé, café
Animale : cuir, fourrure, gibier
Balsamique : pin, résine, camphre
Minérale : iode, pétrole, pierre à fusil, sylex

LA BOUCHE

Acidité



Onctuosité



LA CONCLUSION

Finale : Court – Moyen – Développé – Long

Impression : Décevant – Convenable – Agréable – Fameux – Excellent

Catégories Vin Blanc : Vif – Corsé – Onctueux – Doux

Catégories Vin Rouge : Fin – Léger – Onctueux – Tannique

Autres catégories : Effervescent – Vieux Vin – Rosé – Vin oxydatif

En quelques mots : _____