

1 ASPECT VISUEL

la couleur

LIMPIDITÉ

Net, limpide, cristallin.

Trouble, flou, louche, voilé.

BRILLANCE

Brillant, cristallin, éclatant.

Mat, terne, plombé.

INTENSITÉ

Bonne, foncée, soutenue.

Moyenne, pale.

NUANCES

▼ VINS BLANCS

Or blanc, or vert,
or pâle, doré.

Jaune pâle, jaune clair,
jaune serin.

Jaune à reflets verts,
vert doré.

Jaune gris, vert d'eau.

Jaune ambré,
jaune paille, vieil or.

Taché, rosé.

▼ VINS ROSÉS

Pivoine claire, framboise,
œil de perdrix.

Orangé, saumoné, abricot.

Gris.

▼ VINS ROUGES

Rouge violet, pourpre, grenat,
pivoine, violine.

Rouge cerise noire, rouge griotte.

Rubis, vermillon, groseille.

Rouge brique, rouge orangé,
rouge brun, acajou, tuilé.

2 EXAMEN OLFACTIF

les arômes

INTENSITÉ

Très puissante, puissante,
bonne.

Suffisante, moyenne

Faible.

IMPRESSION GÉNÉRALE (ouvert, discret, ferme)

Original, élégant, racé,
distingué.

Subtil, très fin, complexe, riche.

Commun, simple.

NUANCES AROMATIQUES

▼ FLORALES

Chèvrefeuille, églantine,
rose, giroflée, acacia, vio-
lette, aubépine, géranium,
pivoine, genêt, oranger, ja-
cinthe, réséda.

▼ FRUITS FRAIS

Prune, cerise, raisin, cas-
sis, framboise, fraise, gro-
seille, mûre, coulis de
fruits rouges, figue fraîche,
muscat, coing, pêche,
poire, bergamote, citron,
orange, pamplemousse,
ananas, fruits exotiques,
banane, pomme verte,
baies sauvages, petits
fruits.

▼ FRUITS SECSET CONFITS

Noix, raisin sec, noisette,

amande, figue sèche, pistache,
pruneau cuit, confiture, fruits
cuits, écorce d'orange, noyaux,
kirsch.

▼ VÉGÉTALES

Herbe, verdure, fougère, sureau,
feuille de cassis, tisane, infusion,
foin coupé, citronnelle, menthe,
thé, tabac blond.

▼ SOUS-BOIS

Sous-bois, champignon, truffe,
mousse d'arbre, terre mouillée,
humus.

▼ ANIMALES

Musc, viande, charcuterie, venai-
son, gibier, cuir, fourrure, ambre,
foxé, fauve.

▼ ALIMENTAIRES

Miel, caramel, réglisse, ail, cacao,

laitage, beurre, cidre, bière, levure.

▼ EMPYREUMATIQUES

Brûlé, fumé, café, café grillé, torré-
faction, pain grillé, moka, créoso-
te, amande grillée, poudre, bois
brûlé, caoutchouc.

▼ BALSAMIQUES

Résine de pin, cèdre, thym, vernis,
genévrier, vanillé, résineux.

▼ BOISÉES

Tanin du vin, fûts neufs, bois hu-
mide, planche de chêne en sève,
bois vert, bois rancio.

▼ ÉPICES, AROMATES

Cannelle, vanille, anis, poivre, lau-
rier, coriandre.

▼ MINÉRALES

Pierre à fusil, soufre, iode, silicium,
minérale, terreux.

PERSISTANCE AROMATIQUE

Très longue, longue.

Moyenne, courte.

Faible.