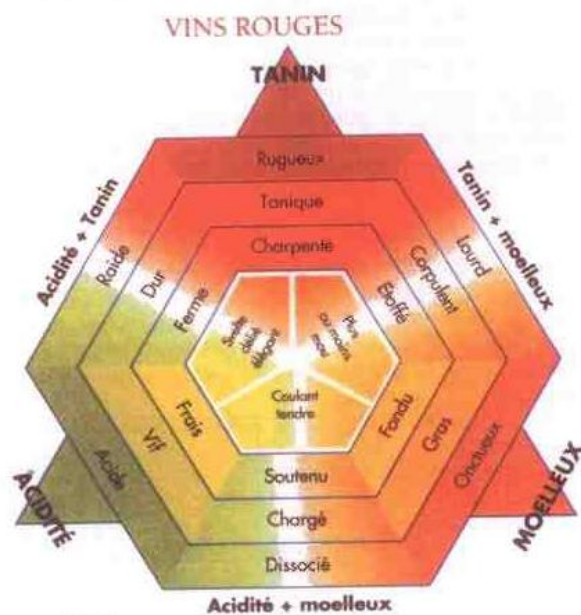
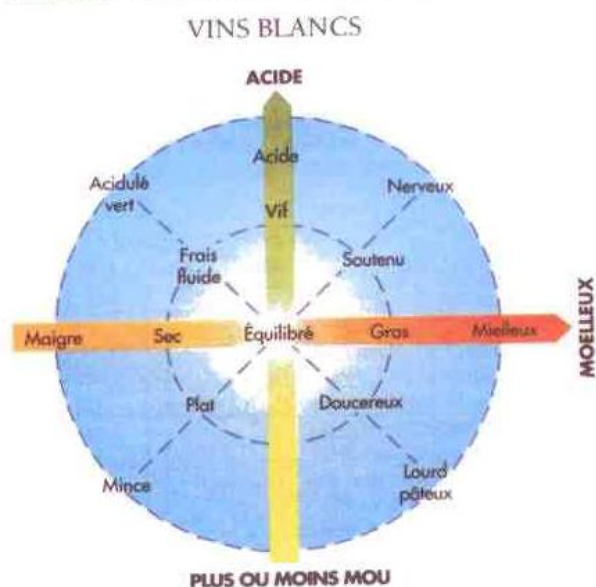


## les saveurs

## CARACTÈRES DES SAVEURS



(Schémas conçus par M. Max Lèglise)

## AUTRES TERMES

Souple, capiteux, généreux, vineux, puissant, chaleureux, rond, charnu.

Solide, structuré, carré, corsé, astringent, rude.

Acerbe, sèche, âpre, amer, agressif.

## GAZ CARBONIQUE

Recherché.

Picotement à la pointe de la langue.

Non souhaité.

## ÉQUILIBRE

Excellent, équilibré, harmonieux.

Persistant, long, court.

Prolongement moyen, déséquilibré, chétif.

## PERSISTANCE GUSTATIVE

Très longue, longue.

Bonne, moyenne.

Courte.

## 4

## CONCLUSION

## EVOLUTION

Evolution normale.

Peu évolué, de garde.  
Encore jeune.

Assez évolué, passé.

## AVENIR

A consommer.

A l'apogée.

A conserver.

## AUTRES COMMENTAIRES

Température de service du vin.

Positionnement dans son appellation et son millésime.

Perspectives de garde.  
Suggestions d'accords mets-vin.

## BIBLIOGRAPHIE

"Apprendre à déguster les vins".  
Solar Presses de la Cité, par Claude Defranoux,  
Directeur du Laboratoire Départemental de  
Mâcon.

"Une initiation à la dégustation des grands vins"  
Divo Lausanne, par Max Lèglise,  
Directeur Honoraire de la Station Oenologique de  
Bourgogne.