Informations du vin	Apellation	Millésime	Date

1

Limpidité	Limpide ◆——— Trouble							*Transparence du vin*
Brillance	Eclatant ◆——— Terne							*Reflets du vin*
Viscosité	Fluide ◆——— Visqueux							*Fluidité des larmes*
Intensité de la couleur	Sombre	Profonde	Foncée	Soutenue	Moyenne	Claire	Pâle	*Puissance de la teinte*
Couleur (rouges)	Grenat	Violet	Pourpre	Rubis	Cerise	Framboise	Tuilé	*Teinte*
Couleur (Blancs)	Jaune vert	Jaune paille	Or vert	Or pâle	Or jaune	Doré	Ambré	*Teinte*
Couleur (Rosés)	Chair	Saumon	Brique	Corail	Oignon	Bois de rose	Framboise	*Teinte*

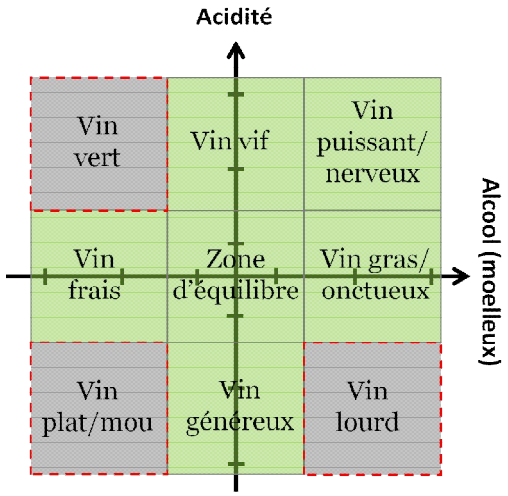
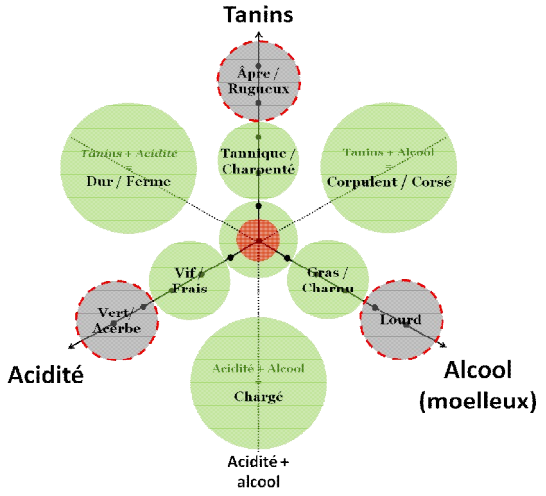
2

1er nez (avant agitation)	**Intensité**	Faible ◆——— Forte						*Puissance des arômes*
	Qualité	Complexe	Subtil	Franc	Simple	Rustique	Défauts	*Qualité des arômes*
2eme nez (après agitation)	**Intensité**	Faible ◆——— Forte						*Puissance des arômes*
	Qualité	Complexe	Subtil	Franc	Simple	Rustique	Défauts	*Qualité des arômes*

3

Attaque	Fuyante	Faible	Nette	Franche	Sèche	Agressive	*Impression ressentie lor de la première gorgée*
Matière	Plate	Légère	Onctueuse	Etoffée	Corpulente	Lourde	*Impressions de volume / épaisseur*
Sucre	Sec	Demi-sec	Doux	Moelleux	Liquoreux	Sirupeux	*Quantité de sucre présente (vins doux)*
Tanins	Lisses	Fondus	Souples	Tendres	Fermes	Rugueux	*Puissance des tanins, accroche (vins rouges)*
Acidité	Plat	Mou	Frais	Vif	Nerveux	Agressif	*Puissance de l'acidité (salivation fluide)*
Alcool	Faible	Mince	Léger	Généreux	Capiteux	Alcooleux	*Puissance alcoolique (sensation de chauffe)*
Finale (longueur)	Courte ◆——— Longue						*Persistance des arômes après avoir avalé/craché (souvent entre 1s et 20s)*

Notes

Arômes

Fruité	*Fruits rouges et noirs*	Cassis, Groseille, Mûre, Framboise, Fraise, Cerise, Griotte, Olive noire	*Rouges*
	Fruits mûrs ou compotés	Fruits cuits, Pruneau	*Rouges*
	Agrumes	Citron, Orange, Pamplemousse, Orange confite, Citron confit	*Blancs*
	Autres	Abricot, Pêche, Prune, Pomme, Poire, Coing, Figue	*Blancs*
	Fruits exotiques	Ananas, Mangue, Passion, Litchi, Banane, Noix de coco	*Blancs*
	Fruits secs	Raisin sec, Abricot sec, Noix, Noisette, Amande	*Blancs/ Rouges*
Végétal	*Herbacé*	Herbes, Rafle, Poivron vert, Menthe, Aneth	*Blancs/ Rouges*
	Garrigue	Thym, Romarin	
	Sous-bois	Champignon, Truffe, Buis, Fougère, Humus	
	Herbes sèches	Foin, Tabac, Thé, Laurier	*Vins évolués*
Floral	*Fleurs fraiches*	Pollen, Rose, Violette, Iris, Lavande, Géranium, Fleur d'oranger, Tilleul, Genêt, Pivoine	*Vins jeunes*
	Fleurs sèches	Rose fanée, Camomille, Fleurs séchées	*Vins évolués*
Balsamique	*Boisé*	Chêne, Vanille, Bois neuf	*Blancs/ Rouges*
	Résineux	Pin, Résine, Camphre, Cire d'abeille, Térébenthine	
Epices		Poivre, Clou de Girofle, Piment, Coriandre, Cumin, Anis, Réglisse, Canelle, Safran, Muscade	*Blancs/ Rouges*
Minéral	*Pierre*	Craie, Calcaire, Silex, Pierre à fusil	*Blancs (surtout)*
	Marin	Algue, Iode, Marée	
Animal		Cuir, Fourrure, Gibier, Musc	*Vins évolués*
Empyreumatique		Cacao, Fumé, Grillé, Caramel, Pain toasté, Torréfié, Brulé, Moka, Café, Amande/Cacahuette/Noisette grillées	*Blancs/ Rouges*
Sucré		Miel, Banane, Bonbon, Brioche	*Vins jeunes ou oxidés*
Chimique	*Lacté*	Beurre, Lait, Crème, Yaourt	*Vins jeunes*
	Autres	Pétrole, Goudron	*Vins évolués*
Défauts	*Animal*	Ecuries, Sueur de cheval, Pipi de chat	*Vins avec des défauts*
	Chimique	Soufre, Chlore	
	Autres	Vinaigre, Bouchon, Moisi, Terreux, Œufs pourris