




Informations du vin	Appellation	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	Tuillé	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							Forte	Puissance des arômes
		Qualité	Complexe	Subtil	Franc	Simple	Rustique	Défauts	Qualité des arômes	
	2eme nez (après agitation)	Intensité							Forte	Puissance des arômes
		Qualité	Complexe	Subtil	Franc	Simple	Rustique	Défauts	Qualité des arômes	

3 	Attaque	Fuyante	Faible	Nette	Franche	Sèche	Agressive	Impression ressentie lors 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

A r ô m e s	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, Raïe, Poivron vert, Menthe, Aneth	Blancs/Rouges
		Garrigue	Thym, Romarin	
		Sous-bois	Champignon, Truffe, Buis, Fougère, Humus	Vins évolués
		Herbes sèches	Foin, Tabac, Thé, Laurier	
	Floral	Fleurs fraîches	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, Cannelle, 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 oxydés	
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		

N o t e s	
------------------	--