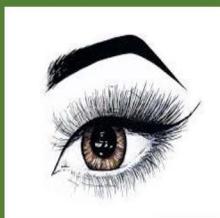


1

A L'œil



	<u>Vin jeune</u>	<u>Vin à son apogée</u>
Blanc	Incolore – jaune pâle	Paille -Doré
Rosé	Rose pâle à Soutenu	---
Clairer	Cerise- Rubis	---
Rouge	Nuances de Violets - Grenat	Carmen –Rouge Brun -Tuilés

2

Interprétation



La couleur : Un indicateur de goût

Couleurs	Rouge	Blanc	Rosé / Clairer
Claire	Léger-Délicat	Léger -Vif	Léger - Souple
Plus foncée	Souple	Rond- Charnu	Typé
Très foncée	Puissant	De caractère – Boisé	Goûteux

3

1^{er} Nez



Sentir le vin, sans remuer le verre

Si vous sentez déjà des arômes agréables : On dira que **le vin est Ouvert**

Si vous ne sentez rien ou faiblement (ou désagréable) : On dira que **le vin est Fermé***

**Laissez-le s'aérer et attendre un peu avant de sentir à nouveau : Carafes pour une bouteille, ou faites tourner le vin dans votre verre*

4

2nd Nez



Faire tourner le vin dans le verre Vous sentez ...

Arômes	Origine : liée ...
Fruité-	Au cépage ou la fermentation
Minéral	Au sol
Bois – Tabac – Café- Epicé	A l'élevage et au vieillissement

5

En Bouche



Le goût Quel type de gout distinguez-vous ?

Saveur	Origine : liée à ...
Acide	Une récolte précoce
Sucré	Une récolte tardive -fermentation partielle des sucres
Amer	Une extraction trop poussée
Astringent	Bu trop jeune

6

Retour en Bouche



Pour finir

Le goût du vin reste en bouche, C'est **la longueur...**

Si elle est longue, persistante et agréable, C'est le signe d'un **Grand vin !**