



Aide fiche de dégustation

www.happy-wines.com

Œil : la couleur du vin

• Vin blanc :

- 1 / Presque incolore : vin très jeune
- 2 / Jaune paille, jaune or : maturité
- 3 / Or cuivre, or bronze : déjà vieux
- 4 / Ambré à brun : oxydé, trop vieux

• Vin rosé

- 1 / Blanc taché, œil de perdrix à reflets rosés : vin gris jeune
- 2 / Rose saumon à rouge très clair : rosé jeune et fruité
- 3 / Rose avec nuance jaune : commence à être vieux

• Vin rouge

- 1 / Violacé : très jeune
- 2 / Rouge pur : ni jeune ni évolué
- 3 / Rouge à franges orangées : maturité de vin de petite garde
- 4 / Rouge brun à brun : seuls les grands vins atteignent leur apogée vêtue de cette robe.

Nez : les arômes du vin

Les familles aromatiques :

- Végétale (herbes, sous-bois)
- Florale (rose, fleur séchée)
- Fruité (fruit rouges, agrumes)
- Epicée (vanille, girofle)
- Minérale (silex, iode)
- Balsamique (résine, pin, santal)

Bouche : correspond à l'ensemble des saveurs que vous percevez en bouche : saveur élémentaires + arômes + sensation tactiles

L'équilibre : l'harmonie résulte de l'équilibre entre le moelleux, l'acide et l'amer.

Les degrés de l'acidité : tendre - frais vif—nerveux—vert, mordant agressif

Les degrés de la puissance alcoolique : léger—vineux généreux—puissant—brulant

