1

Aspect

Limpidité : Est-il Limpide, voilé, laiteux, trouble,...

Brillance : Le disque est-il éclatant, net, mat,...

Intensité colorante : forte, moyenne, faible,...

Nuance de la Couleur : combien de jaune par rapport à la couleur initiale ?

420 / 520 Nm.	Vins blancs	Vins rosés	Rode wijnen
Très jeune	Or pâle	Rose pivoine	Pourpre
Jeune	Or	Rose	Rubis
Évolué	Vieil or	Saumon	Tuilé
Très évolué	Ambre	Œil de perdrix	Acajou

Larmes : (chaleur & soleil): Longues, moyennes, courtes

Effervescence : couronne de microbulles

Finesse des bulles - tenue de la mousse et de la couronne

2

Arômes

Intensité aromatique : Forte, moyenne, faible,...

Nuance des arômes (famille) :

Floral : Violette, rose, aubépine, géranium,...

Fruité : Framboise, groseille, pomme, lychee, agrumes,...

Fruits secs : Noisette, noix, figue, amande, …

Végétal : Foin, herbe, fougère, champignons, poivron, eucalyptus, menthe,…

Épices : Cannelle, réglisse, poivre, thym, anis,…

Balsamique : Pin, résine, vernis, laque,…

Chimique : Soufre, iode, pétrole, H_2S,…

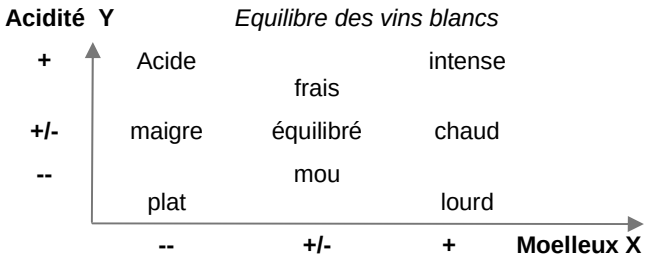
Boisé : Chêne, vanille,...

Brûlé (empyreumatique): fumé, cacao, café, caramel,…

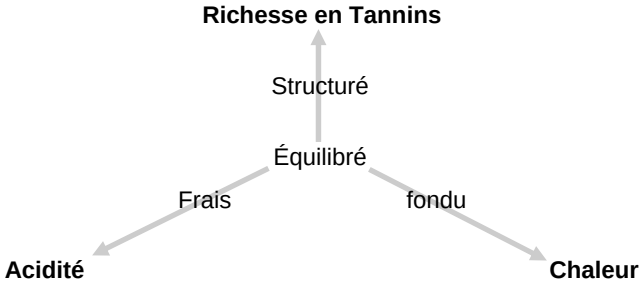
Animal : Gibier, cuir, muque, civet, viande,...

3

Goût



Équilibre des vins rouges



Longueur en bouche: Longue, moyenne, courte,...

Harmonie : Le vin est-il harmonieux ?