

# types d'arômes

<b>FRUITÉ</b>	framboise - cerise - cassis - mûre - abricot citron - orange - pêche - poire - pomme pamplemousse - mandarine - figue - mangue ananas - lychee
<b>FLORAL</b>	violette - rose - miel - acacia - tilleul - aubépine jasmin - camomille
<b>VÉGÉTAL</b>	sous-bois - champignon - foin - herbe fougère - paille - humus - menthe - terre poivron vert - olive verte - truffe - thym
<b>ÉPICÉ</b>	cannelle - poivre - muscade - réglisse - laurier safran - clou de girofle
<b>BOISÉ</b>	fûts de chêne - écorce - pin - sapin - cèdre vanille - résine
<b>AUTRES ARÔMES</b>	noix - noisette - tabac - beurre - silex pierre à fusil - cuir - pain grillé - goudron gibier - pruneau - caramel - café - chocolat noir fumé

## les points-clés

### LA ROBE

#### 1 Couleur

**Intensité** : faible - moyenne - profonde - opaque

**Blanc** : jaune pâle - jaune paille - jaune or - ambré

**Rosé** : rose - saumon - pelure d'oignon

**Rouge** : violet - rubis - grenat - acajou - tuilé

**Autres observations** : Larmes - dépôts - reflets

### LES ARÔMES

#### 2 Types d'arômes

faibles - soutenus - intenses

fruité - floral - végétal

épicé - boisé - autres arômes...

arômes de jeunesse, évolués

### LES SAVEURS

#### 3 Le goût

**Onctuosité** : mince - rond - onctueux

**Acidité** : basse - équilibrée - vive

#### 4 Sensations

**Tanins** : astringents - fermes - équilibrés - fondus

**Alcool** : intégré - dominant

**Corps** : léger, moyen, charpenté

#### 5 Les arômes en bouche

types d'arômes - intensité en bouche

longueur

#### 6 Autres observations

texture - équilibre