

## Méthode de dégustation

### APPARENCE

<b>Limpidité</b>		<b>limpide - terne</b>
<b>Intensité</b>		pâle - moyenne - intense
<b>Couleur</b>	<i>Blanc</i>	citron - or - ambré
	<i>Rosé</i>	rose - saumon - orangé
	<i>Rouge</i>	violacé - rubis - grenat - tuilé

### NEZ

<b>Condition</b>		net - pas net
<b>Intensité</b>		légère - moyenne - prononcée
<b>Caractéristiques des arômes</b>		par ex. fruité, floral, épicé, végétal, boisé, autres

### PALAIS

<b>Douceur</b>		sec - pas tout à fait sec - moyenne - doux
<b>Acidité</b>		faible - moyenne - élevée
<b>Tannins</b>		faibles - moyens - puissants
<b>Corps</b>		léger - moyen - charpenté
<b>Caractéristiques des arômes</b>		par ex. fruité, floral, épicé, végétal, boisé, autres
<b>Fin de bouche</b>		courte - moyenne - longue

### CONCLUSIONS

<b>Qualité</b>		défectueux - médiocre - acceptable - bon - très bon - excellent
----------------	--	---

## Lexique de dégustation

### CARACTERISTIQUES DES ARÔMES ET SAVEURS

**FLORAL/FRUITE** Les arômes sont-ils simples / génériques ou spécifiques ? Frais ou cuits ? Mûrs ou verts ?

<b>Floral</b>	fleur d'arbre, rose, violette
<b>Fruits verts</b>	pomme verte, pomme rouge, groseille à maquereau, poire, raisin
<b>Agrumes</b>	pamplemousse, citron, citron vert (jus ou zeste?)
<b>Fruits à noyaux</b>	pêche, abricot, nectarine
<b>Fruits exotiques</b>	banane, litchi, mangue, melon, fruit de la passion, ananas
<b>Fruits rouges</b>	groseille rouge, airelle, framboise, fraise, cerise rouge, prune
<b>Fruits noirs</b>	cassis, mûre, myrtille, cerise noire
<b>Fruits séchés</b>	figue, pruneau, raisins secs, raisins de Corinthe, kirsch, confiture, fruits cuits, fruits cuits au four, en compote, en conserve

### EPICE / VEGETAL

<b>Sous maturité</b>	poivron vert, herbe coupée, poivre blanc, feuille, tomate, pomme de terre
<b>Végétal</b>	herbe, asperge, feuille de cassis
<b>Herbes</b>	eucalyptus, menthe, plantes médicinales, lavande, fenouil, aneth
<b>Légumes</b>	chou, petits pois, haricots verts, olive noire / verte
<b>Epices douces</b>	cannelle, clou de girofle, gingembre, noix de muscade, vanille
<b>Epices fortes</b>	poivre noir / blanc, réglisse, genièvre

### CHÊNE / AUTRES

<b>Simplicité / neutralité</b>	simple, neutre, indistinct
<b>Autolyse</b>	levure, biscuit, pain, pain grillé, pâte, lies
<b>Produits laitiers</b>	beurre, fromage, crème, yaourt
<b>Chêne</b>	vanille, pain grillé, cèdre, bois brûlé, fumée, résine
<b>Fruits secs / fèves</b>	amande, noix de coco, noisette, noix, chocolat, café
<b>Animal</b>	cui, viande, basse-cour, crin de cheval
<b>Maturité</b>	végétal, champignon, foin, feuilles mouillées, sous-bois, gibier, notes salées, tabac, cèdre, miel, céréales
<b>Minéral</b>	terre, essence, caoutchouc, goudron, pierre / acier, laine mouillée