

LEXIQUE

Aspect visuel

Limpidité :

Trouble : manque de limpidité dû à des particules en suspension.

Brillant : une limpidité parfaite sans particules en suspension.

Scintillant : une limpidité parfaite et lumineuse semblable à une pierre précieuse.

Intensité :

Pâle - moyenne - profonde - foncée - soutenue.

Robe :

R : violet - pourpre - grenat - rubis - incarnat - carmin - vermillon - brique - tuile - orange.

B : Teinté de vert - jaune pâle - jaune - paille - or - doré - ambré - madérisé.

Equilibre gustatif

Douceur :

Sec : aucune présence de sucre (moins de 4gr/l).

Demi - sec : légère douceur, avec une acidité présente (de 5gr à 17gr/l).

Moelleux : douceur marquée par une acidité discrète (de 18gr à 54gr/l).

Liquoreux : douceur sans acidité (plus de 54gr/l).

Tanin :

Rude : tanins râpeux.

Astringent : tanins manquant de souplesse, qui ont besoin de s'arrondir.

Présent : tanins riches, mais déjà agréable.

Savoureux : tanins souples sans astringence.

Fondu : tanins faibles dans un vin à grande maturité....

Maigre : tanins passés, dû à un vieillissement trop prolongé.

Acidité :

Plat : carence en acidité.

Mou : manque légèrement d'acidité.

Souple : acidité harmonieuse.

Frais : plaisamment acide.

Vif : vivacité agréable.

Acide : vivacité excessive.

Vert : trop acide et verdeur (citrique).

Corps :

Mince : qui manque de corps.

Plaisant : agréable, mais sans potentiel.

Rond : souple et équilibré.

Ferme : légèrement dur, mais avec de la consistance.

Ample : qui emplit la bouche avec densité

Charnu : riche et intense avec une impression de puissance.

Etoffé : intense et charpenté.

Persistance :

Courte (- 4sec.) - moyenne (4 à 8 sec.) - longue (9 à 12 sec.) - prolongée (+ de 12 sec.).