

## Typicité des principaux cépages hors France

<b><u>Cortese</u></b> (Italie)	Aromes : agrumes, pomme verte, végétale, herbacé, minéralité. Commentaire : Une belle vivacité avec une amertume végétale.
<b><u>Garganega</u></b> (Italie)	Aromes : pêche, poire, miel et des arômes floraux, des notes alimentaires. Commentaire : Pale, un corps léger avec une fraîcheur discrète, pas long.
<b><u>Vermentino</u></b> (Italie)	Aromes : agrumes frais, bonbon, aubépine, camomille, minéralité saline. Commentaire : Rondeur et fraîcheur, persistante moyenne et salinité.
<b><u>Alvarinho</u></b> (Portugal)	Aromes : Citron, pêche, abricot (yaourt), poire, fruits exotiques. Commentaire : Saveurs fruitées, mais dans un registre vif.
<b><u>Assyrtiko</u></b> (Grèce)	Aromes : Citron, pomme et une touche de minéralité très présente. Commentaire : Une fraîcheur acide avec un coté salin et minéral.
<b><u>Robola</u></b> (Grèce)	Aromes : Arômes d'agrumes, cèdre, épices, melon, noisette. Commentaire : Une belle tension de fraîcheur et une fermeté gustative.
<b><u>Verdejo</u></b> (Espagne)	Aromes : Agrumes (citron, pamplemousse), herbe fraîche et chèvrefeuille. Commentaire : Robe jaune, une vivacité, fermeté et amertume (végétal).
<b><u>Nebbiolo</u></b> (Italie)	Aromes : Cerise, prune, cacao, café, cuir et violette. Commentaire : Robe orangée, acidité, tanins tendus et parfois austère.
<b><u>Corvina</u></b> (Italie)	Aromes : Fruits confiturés, épices, chocolatée et fumé. Commentaire : Alcoolisé, tanins souples et une amertume d'amande.
<b><u>Sangiovese</u></b> (Italie)	Aromes : Fruits rouges et noirs, kirsch, torréfiés et d'épices, tabac. Commentaire : Pale et rubis, tanins fermes, pointe d'amertume (tabac).
<b><u>Jaen</u></b> (Portugal)	Aromes : Framboise, mure et des notes empyreumatiques. Commentaire : Robe intense, des tanins savoureux avec de la fraîcheur.
<b><u>Alfrochiero</u></b> (Portugal)	Aromes : Cerise, framboise et des notes poivrées, champignons. Commentaire : Robe pas trop intense avec des tanins souples.
<b><u>Touriga Nacional</u></b> (Portugal)	Aromes : Cerise, cassis, garrigue, caca et des notes empyreumatiques. Commentaire : Une puissance, des tanins structurés avec une richesse.
<b><u>Xinomavro</u></b> (Grèce)	Aromes : Fraise, framboise, olives noires, épices et tomates séchées. Commentaire : Pale avec une robe rubis, tanins souples, une petite acidité.
<b><u>Aghiorghitiko</u></b> (Grèce)	Aromes : Cassis, fraise, groseille, herbes, épices, romarin, café froid. Commentaire : Robe pale grenat, tanin relativement présent (rustique).
<b><u>Tempranillo</u></b> (Espagne)	Aromes : Cerise, mure, réglisse, cacao, cannelle et torréfaction, herbacé. Commentaire : Tanins structuré, fraîcheur (altitude), cuir et tabac.
<b><u>Garnacha</u></b> (Espagne)	Aromes : Fruits surmûris, épices (girofle, cannelle), sous-bois. Commentaire : Robe évoluée, Amplitude en bouche, acidité discrète.
<b><u>Pinotage</u></b> (AFS)	Aromes : Baies rouges et noir, Herbes séchées, Olive noire et Allumette. Commentaire : Tanins concentrés, un manque d'acidité et des épices.
<b><u>Petite Sirah</u></b> (USA)	Aromes : Cassis, Groseille, voire de prune et de poivre, tabac. Commentaire : Richesse des tanins avec une robe colorée.
<b><u>Zinfandel</u></b> (USA)	Aromes : Fraise écrasée, mure, clou de girofle, poivre et parfois fumé. Commentaire : Intensité, puissance. Plus suaves que tanniques.
<b><u>Carmenère</u></b> (Chili)	Aromes : Fruits noir, poivron grillé, réglisse et sous-bois. Commentaire : Charnus, peu acides avec des tanins soyeux et généreux.
<b><u>Shiraz</u></b> (Australie)	Aromes : Cassis, poivre, torréfaction, Violette et cacao. Commentaire : Robe violacée, tanin fin avec une finale poivrée.
<b><u>Malbec</u></b> (Argentine)	Aromes : Fruits noirs (mure, sureau, cassis), réglisse, tabac et mentholé. Commentaire : Saveur tannique végétale, fin de bouche empyreumatique.