

LEXIQUE

Aspect visuel

Intensité

Pâle - moyenne - profonde - foncée.

Robe

R : tuile - brique - rubis - grenat - violacé.

B : Teinté de vert - pâle - jaune - paille - doré.

Equilibre gustatif

Tanin

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

Savoureux : tanins souples sans astringence.

Présent : tanins riches, mais déjà agréable.

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

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).

Acidité

Acide : vivacité excessive.

Vif : vivacité agréable.

Frais : plaisamment acide.

Souple : acidité harmonieuse.

Mou : manque d'acidité

Corps

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.).