



EN BOUCHE

Acidité: aucune, présente, dominante.

Sucre: sec, demi-sec, doux, liquoreux.

Amertume: aucune, présente, dominante.

Texture: mince, souple, grasse, onctueuse.

Astringence: aucune, présente, dominante.

Tanins: souples, enrobés, fermes, rudes.

En bouche le vin est: léger, mi-corsé, corsé.

Persistance des saveurs: courte, moyenne, longue.

Flaveurs: Animale, Balsamique, Boisée, Chimique, Empyreumatique, Epicée, Florale, Fruitée, Minérale, Végétale.

LES DIFFERENTES FAMILLES D'AROMES

Animal: Cuir, venaison, fourrure, gibier, jus de viande.

Balsamique: Résine, térébenthine, vanilline, pin.

Boisé: bois neuf, vanille, chocolat, épices.

Chimique: Levure, acétone, banane, vernis à ongles, beurre, brioche, soufre, bonbon.

Empyreumatique: Grillé, thé, torréfaction, pain toasté, moka, tabac, fumé, café.

Epicé: Poivre, thym, laurier, garrigue, clou de girofle, réglisse, cannelle.

Floral: Acacia, pivoine, iris, aubépine, rose, violette, géranium, fleur d'oranger.

Fruité: Fraise, framboise, cerise, griotte, mûre, myrtille, bleuet, citron, orange, pamplemousse, pruneau, olive, groseille, ananas, fruits secs, pomme, pêche, litchi, mangue, abricot.

Minéral: Craie, roche, silex, pierre à fusil, iode, pétrole.

Végétal: Asperge, champignon, poivron vert, humus, tomate verte, buis, fougère, herbe fraîche, foin, menthe, fenouil, paille, sous-bois, truffe.

LES DIFFERENTES ETAPES DE LA DEGUSTATION

L'attaque: 1ère impression en bouche.

Le milieu de bouche: tourner le vin en bouche afin de juger de l'épanouissement général de celui-ci.

La finale: persistance gustative entre le moment où l'on avale le vin et le moment où celle-ci disparaît.

INSCRIVEZ-VOUS POUR LA PROCHAINE SEANCE

racailleblog.com



In Vino Racaille est le résultat de la volonté convergente de différents acteurs, à démocratiser la formation à la dégustation et la découverte de vins français et d'ailleurs. Œnologues, vignerons, maîtres de chai, cavistes, amateurs éclairés et passionnés, journalistes..., tous les intervenants proposent un type d'échange enrichissant pour chacun des participants.

Le Hangar accueille ces soirées vin dans un cadre convivial où chaque participant vient « boire un coup » en amenant de quoi grignoter. Ces séances sont l'occasion de mêler la technique de la dégustation et le divertissement lors de la présentation de quatre ou cinq vins selon une thématique choisie.

Que vous soyez novices, débutants ou confirmés, vous trouverez bouteille à votre nez en buvant avec modération! Rejoignez-nous!

association



leracaille@free.fr

Rassemblement,
Associatif,
Culturel,
Artistique,
Intergénérationnel pour la
Liberté, la
Laïcité et l'
Emancipation.

Ne pas jeter sur la voie publique. Merci

Inscrivez-vous le plus rapidement possible aux séances pour nous permettre d'organiser au mieux les soirées.

Si Racaille est à but non lucratif, une participation est toutefois nécessaire pour couvrir les charges de la soirée.

IN VINO RACAILLE

SEANCES
D'ŒNOLOGIE
au HANGAR de
la Cépière

Thème:

Nom du dégustateur:



Le jeudi
de 19h30 à 22h

8 rue de Bagnolet
31100 TOULOUSE

lehangar.eclublog.com



Nom du vin:

Appellation:

Millésime: **Prix:**

Producteur ou fournisseur:

Commentaires de dégustation:

A l'œil:

Au nez:

En bouche:

Impression générale:

Note de 0 à 20:

Accords mets:

Nom du vin:

Appellation:

Millésime: **Prix:**

Producteur ou fournisseur:

Commentaires de dégustation:

A l'œil:

Au nez:

En bouche:

Impression générale:

Note de 0 à 20:

Accords mets:

Nom du vin:

Appellation:

Millésime: **Prix:**

Producteur ou fournisseur:

Commentaires de dégustation:

A l'œil:

Au nez:

En bouche:

Impression générale:

Note de 0 à 20:

Accords mets:

Nom du vin:

Appellation:

Millésime: **Prix:**

Producteur ou fournisseur:

Commentaires de dégustation:

A l'œil:

Au nez:

En bouche:

Impression générale:

Note de 0 à 20:

Accords mets:

Nom du vin:

Appellation:

Millésime: **Prix:**

Producteur ou fournisseur:

Commentaires de dégustation:

A l'œil:

Au nez:

En bouche:

Impression générale:

Note de 0 à 20:

Accords mets:



A L'ŒIL

Couleur : **BLANC** : Jaune pâle, jaune clair à reflets verts, jaune paille, cuivre, bronze, ambré à noir. **ROSE** : blanc à reflets rosés, rose saumon, pelure d'oignon. **ROUGE** : violacé, rouge pur, à frange orangée, brun. **Limpidité** : bourbeux, opaque, laiteux, opalescent, transparent , cristallin. **Brillance** : (disque) mat, terne, net, lumineux , brillant, éclatant, chatoyant. **Jambes** : liquide fluide - coulant - épais - gras – visqueux.



AU NEZ

Impression : Agréable, ordinaire, désagréable.
Intensité : Puissant, suffisant, faible, inexistant.
Qualité : Très fin, racé, fin, ordinaire, peu plaisant, grossier.
Arômes : Animal, Balsamique, Boisé, Chimique, Empryumatique, Epicé, Floral, Fruité, Minéral, Végétal.