

## Approche systématique de la dégustation de vin® du WSET (niveau 2)

### APPARENCE

<b>Intensité</b>	pâle – moyenne – intense
<b>Couleur</b>	<b>blanc</b> jaune citron – or – ambré <b>rosé</b> rose – rose saumon – orange <b>rouge</b> violacé – rubis – grenat – tuilé

### NEZ

<b>Intensité</b>	légère – moyenne – prononcée
<b>Caractéristiques des arômes</b>	par ex. primaires, secondaires, tertiaires

### PALAIS

<b>Douceur</b>	sec – pas tout à fait sec – de douceur moyenne – doux
<b>Acidité</b>	faible – moyenne – élevée
<b>Tannins</b>	faibles – moyens – puissants
<b>Alcool</b>	faible – moyen – fort
<b>Corps</b>	léger – moyen – puissant
<b>Intensité des saveurs</b>	légère – moyenne – prononcée
<b>Caractéristiques des saveurs</b>	par ex. primaires, secondaires, tertiaires
<b>Fin de bouche</b>	courte – moyenne – longue

### CONCLUSIONS

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



## Lexique du vin du WSET (niveau 2) :

complément de l'Approche systématique de la dégustation de vin® du WSET (niveau 2)

### DESCRIPTION DES ARÔMES ET SAVEURS

#### Arômes et saveurs primaires

##### Arômes et saveurs dus au raisin et à la fermentation alcoolique

<b>Floral</b>	fleurs, rose, violette
<b>Fruits verts</b>	pomme, poire, groseille à maquereaux, raisin
<b>Agrumes</b>	pamplemousse, citron, citron vert, orange
<b>Fruits à noyau</b>	pêche, abricot, nectarine
<b>Fruits exotiques</b>	banane, litchi, mangue, melon, fruit de la passion, ananas
<b>Fruits rouges</b>	groseille, airelle, framboise, fraise, cerise rouge, prune rouge
<b>Fruits noirs</b>	cassis, mûre, myrtille, cerise noire, prune bleue
<b>Végétal</b>	poivron vert, herbe coupée, feuilles de tomate, asperge
<b>Herbes aromatiques</b>	eucalyptus, menthe, fenouil, aneth, herbes séchées
<b>Épices</b>	poivre blanc/noir, réglisse
<b>Maturité des fruits</b>	fruit vert, fruit mur, fruit séché, fruit cuit
<b>Autres</b>	pierres mouillées, bonbon

#### Arômes et saveurs secondaires

##### Arômes et saveurs dus aux étapes de vinification suivant la fermentation alcoolique

<b>Levures</b> (lies, autolyse, flor)	biscuit, pâtisserie, pain, pain grillé, pâte à pain, fromage, yaourt
<b>Fermentation malolactique</b>	beurre, crème, fromage
<b>Chêne</b>	vanille, clou de girofle, noix de coco, cèdre, bois brûlé, fumée, chocolat, café

#### Arômes et saveurs tertiaires

##### Arômes et saveurs dus au vieillissement

<b>Vin rouge</b>	fruit séché, cuir, terre, champignon, viande, tabac, feuilles mouillées, sous-bois, caramel
<b>Vin blanc</b>	fruit séché, marmelade d'orange, essence, cannelle, gingembre, noix de muscade, amande, noisette, miel, caramel
<b>Vins délibérément oxydés</b>	amande, noisette, noix, chocolat, café, caramel