

L' analyse sensorielle

La robe :
 Brillante
 Jaune pâle À reflets verts Or pâle
 Rouge rubis Cerise noire À reflets orangés

Le nez :
 Discret Expressif

Les odeurs :
 Simples Agréables Élégantes

Blancs vifs	Blancs fruités	Blancs étoffés puissants	Blancs moelleux	Rouges	Rouges
Citron Pamplemousse Agrumes Pomme verte Minéral	Agrumes Florales Végétales Fruits exotiques Fruits de la passion Ananas frais Mangue Litchi Pêche cassis Fleur de genêts Gewurztraminer Rose Muscat Réglibisse Violette Tilleul Poivre	Vanille Rhum Raisins secs Banane séchée Caramel Eau de vie Whisky Bois de chêne	Miel / cire Pâte de coing Ecorce d'orange Pain d'épices Figue sèche Datte Ananas confit Mangue confite	Fruits rouges : Framboise, fraise, groseille Fruits rouges : Myrtille, mûre Réglibisse Poivre Poivron	Confiture : Fraise, groseille, griotte Bois de chêne Vanille, fumée, bois brulé, grillé, café Cuir doux Cèpe sec Epices, poivre Aromates, thym, laurier, genièvre, girofle Sucs de cuisson

Dégustation :

