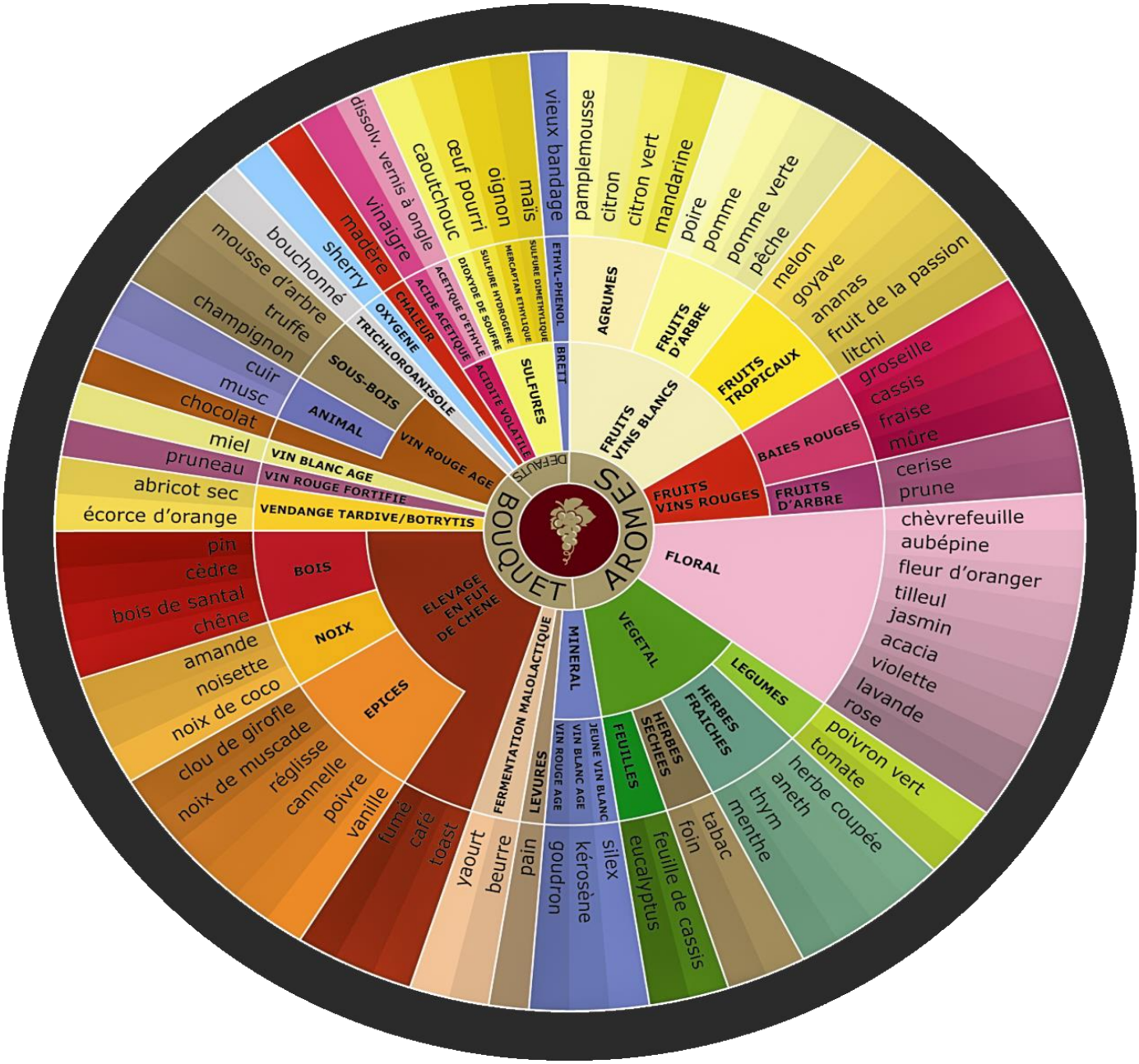
La roue des arômes du vin

La Roue des Arômes du Vin est une représentation graphique des arômes les plus souvent rencontrés dans le vin.
Cette roue est un compagnon idéal lors des dégustations de vin. Que vous soyez novice ou connaisseur, la roue vous assistera dans l'identification des arômes cachés derrière la complexité de votre vin.

Lors du processus de dégustation de vin, vous devez premièrement définir les familles d'arômes que vous percevez dans votre vin (fruits, fleurs, végétal,…). La Roue des Arômes du Vin vous permettra ensuite d'affiner ces familles d'arômes en sous-familles plus précises (agrumes, baies rouges, herbes sèches…) jusqu'au nom exact de l'arôme. Il vous faut simplement partir de l'anneau central de la Roue des Arômes du Vin en vous dirigeant vers l'anneau extérieur le plus large qui vous suggère un plus grand nombre d'arômes vous permettant de décrire le bouquet aromatique de votre vin.