

LES 54 ARÔMES *Classés par Familles*



NOTES *Fruitées*

Citron
Pamplemousse
Orange
Ananas
Banane
Litchi
Melon
Muscat
Pomme
Poire
Coing
Fraise
Framboise
Groseille
Cassis
Myrtille
Mûre
Cerise
Abricot
Pêche
Amande (noyau)
Pruneau
Noix



NOTES *Florales*

Aubépine
Acacia
Tilleul
Miel
Rose
Violette



NOTES *Végétales et Épicées*

Poivron vert
Champignon
Truffe
Lie de vin
Cèdre
Pin
Réglisse
Bourgeon de cassis
Foin coupé
Thym
Vanille
Cannelle
Clou de girofle
Poivre
Safran



NOTES *Animales*

Cuir
Musc
Beurre



NOTES *Grillées*

Pain grillé
Amande grillée
Noisette grillée
Caramel
Café
Chocolat
Note fumée

ARÔMES *Primaires*



NOTES *Fruitées*

Citron
Pamplemousse
Orange
Banane
Muscat
Pomme
Poire
Fraise
Framboise
Groseille
Cassis
Myrtille
Mûre
Cerise
Abricot
Pêche

ARÔMES *Secondaires*

Pamplemousse
Ananas
Banane
Litchi
Melon
Pomme
Poire
Coing
Fraise
Abricot
Pêche
Amande
Noix

ARÔMES *Tertiaires*

Pruneau
Noix



NOTES *Florales*

Aubépine
Acacia
Tilleul
Violette

Miel
Rose

Miel



NOTES *Végétales et Épicées*

Poivron vert
Pin
Foin coupé
Thym
Poivre

Lie de vin
Bourgeon de cassis
Vanille
Cannelle
Clou de girofle
Safran

Champignon
Truffe
Cèdre
Réglisse
Foin coupé
Vanille
Cannelle
Clou de girofle



NOTES *Animales*

Musc

Beurre

Cuir
Musc
Beurre



NOTES *Grillées*

Pain grillé
Amande grillée
Noisette grillée
Caramel
Café
Chocolat
Note fumée

Les types D'ARÔMES

ARÔMES *Primaires*

Variétaux

Ils sont originaires du raisin et dépendent donc des cépages et du terroir. Ils recouvrent les nuances fruitées et florales.

Il sont l'expression de la viticulture.

ARÔMES *Secondaires*

Préfermentaires et fermentaires

Les fermentations alcoolique et malolactique en sont responsables. Il dépendent des temps de macération, des températures de fermentation et des souches de levures utilisées. Il sont la conséquence de l'oenologie.

ARÔMES *Tertiaires*

Postfermentaires et d'élevage

Oxydatifs pour les vins élevés en barriques (généralement les rouges). Réductifs pour les vins préservés de l'air. Le vieillissement du vin en est responsable, mais aussi la conservation en bouteille. Ils résultent du travail de l'éleveur.

Sol, climat, traitement de la vigne

Fermentations alcoolique et malolactique

Élevage en fût et vieillissement

Cépage



raisin à maturité



moût



vin jeune



vin à maturité

