

MODULE 2 : L'ART DE LA DÉGUSTATION

Les arômes

LES TYPES D'ARÔMES

Arômes primaires

Raisin et terroir

FLORAUX

Acacia, rose, violette...

FRUITÉS

Agrumes, fruits rouges,
pomme...

VÉGÉTAUX

Fougère, poivron vert...

MINÉRAL

Silex...

Arômes secondaires

Vinification et élevage

FRUITÉS

Framboise, fraise, ananas,
pamplemousse, banane...

PÂTISSIERS & LACTÉS

Pain frais, brioche ou
levure, lait, beurre...

BOIS

Vanille, toasté, fumée, cuir...

Arômes tertiaires

Vieillesse en bouteille

FRUITS SÉCHÉS

Figue, pruneau...

FRUITS À COQUE

Noix...

VÉGÉTAUX

Tabac, sous-bois,
champignon...