

Wine vocabulary

Eye

The palette of colors

Whites: Pale yellow green, Yellow-green, Straw, Gold, Yellow-brown, Amber-Green, Brown

Rose: lavender, rose, salmon, strawberry, copper, orange

Red wines: purple, ruby red, garnet red, red-brown, mahogany, brown

Clarity: clear, floudy, opaque

Sheen: Brilliant, hazy, cloudy

Meniscus: Thin, medium, heavy

Viscosity: Fluid, dense, syrupy

Nose

Intensity: faint, aromatic, expressive, strong

Aroma: simple, fine, complex, rustic

Fruity: white, yellow, exotic, cooked, dry, candied

Flowery: white, rose, fiolet, lime, verbena, mint

Vegetable: herbal, hay, tobacco, pepper, hummus, truffle, mushroom

Chemical: Turned, rancid, gasoline, tar, rotten egg, mildew

Aromatics: Fruity, floral, vegetable, pastry, woody, spicy, barnyard, mushrooms, mineral

Mineral: flinty, iodine, limestone

Woody: pine, resin, vanilla, eucalyptus

Smoky: toast, coffee, caramel, smoky

Yeasty: bread, honey, butter

Barnyard: leather, gamy, musky

Spicy: pepper, softer spices

Mouth

Sweet: very faint, faint, present, intense

Texture: firm, medium, full

Acidity: flat, crisp, lively, nervous, aggressive

Tannins: chewy, astringent, firm, fresh, green, hard, light, round soft, supple, tannic, tart

Mouthfeel: body, creamy, smooth, silky, velvety, flabby

Alcohol: diluted, light, moderate, hot, powerful

Balance: tender, supple,

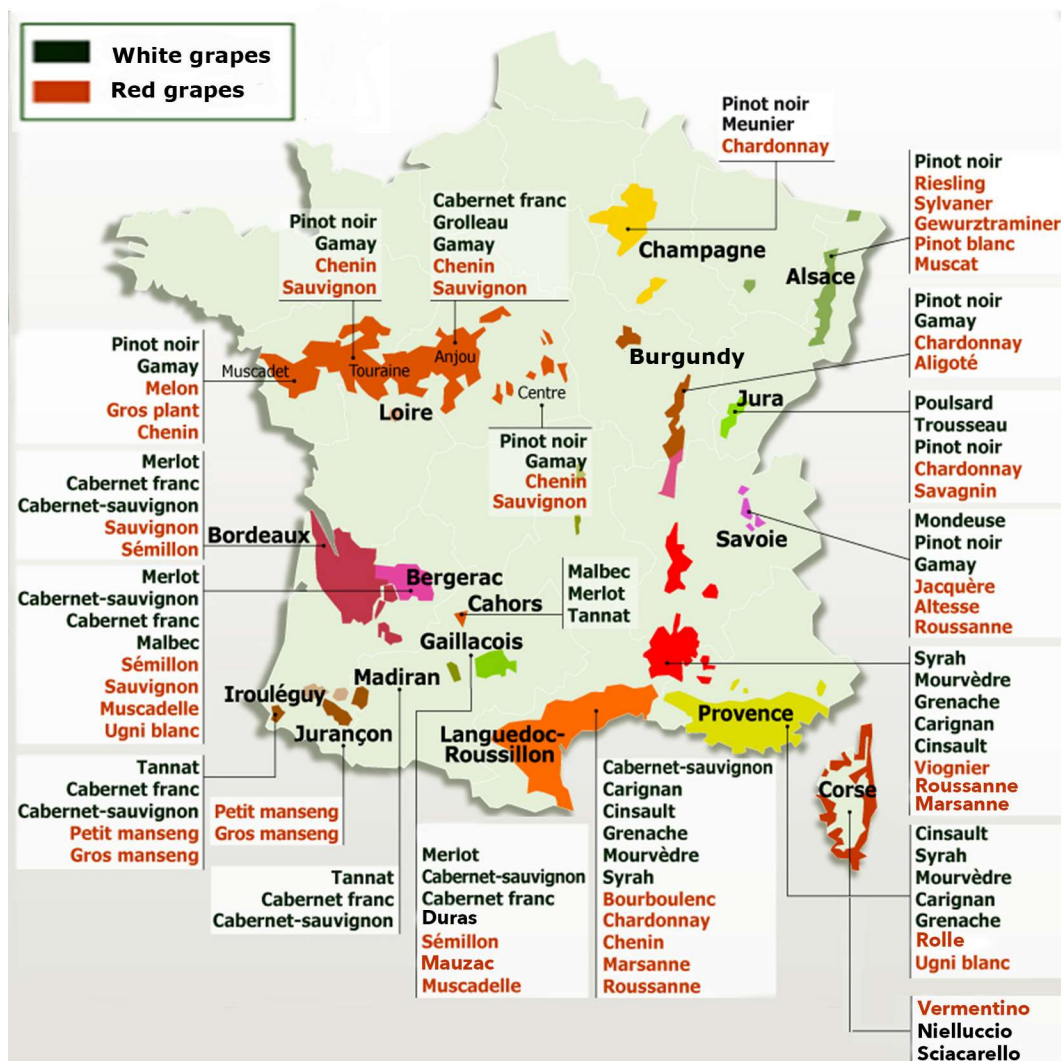
Body: young, moderate, ripe, mature, backward, crisp, full

For more wine terms, visit one of these websites:

<https://www.jancisrobinson.com/learn/vocabulary/tasting-terms>

<http://www.abigslice.com/winevocab.html>

Wine-making regions of France



and their most important grapes

Vocabulaire du vin

La palette des couleurs

Blancs :

Jaune clair, reflets verts
Jaune paille
Jaune Or
Jaune ambré
Cuivré

Rouges :

Violacé
Pourpre
Rubis
Tuilé
Brun

L'Oeil

Limpidité: Clair - Mat - Flou

Eclat: Brillant - Mat - Terne

Disque: Fin - Moyen - Epais

Viscosité: Fluide - Dense - Sirupeuse

Le Nez

Intensité: Faible - Aromatique - Expressif - Puissant

Qualité Aromatique: Simple - Fin - Complexe - Rustique

Fruits: à chair blanche - à chair jaune - exotiques - cuits - secs - confits

Fleurs: fleur blanche - rose - violette - tilleul - verveine - menthe

Végétaux: herbe fraîche - foin - tabac - poivron - hummus - truffes - sous bois

Chimique : madérisé - rancio - pétrole - goudron - oeuf pourri - humidité

Minéraux: pierre à fusil - iode - silex

Fermentaire: brioche - miel - beurre

Boisé : pin - résine - vanillé - eucalyptus

Animal: cuir - gibier - musc

Empyreumatique: pain grillé - café - caramel - fumé

Epices: poivre - épices douces

Famille aromatique: fruitée - florale - végétale -

pâtissière - boisée - épicée - animale - sous bois - minérale

Sucre : imperceptible - faible - présent - intense

Moelleux : ferme - rond - gras

Acidité : plate - fraîche - vive - nerveuse - agressive

Tanins : fondus - souples - présents - astringents // soyeux - fins rugueux - grossiers

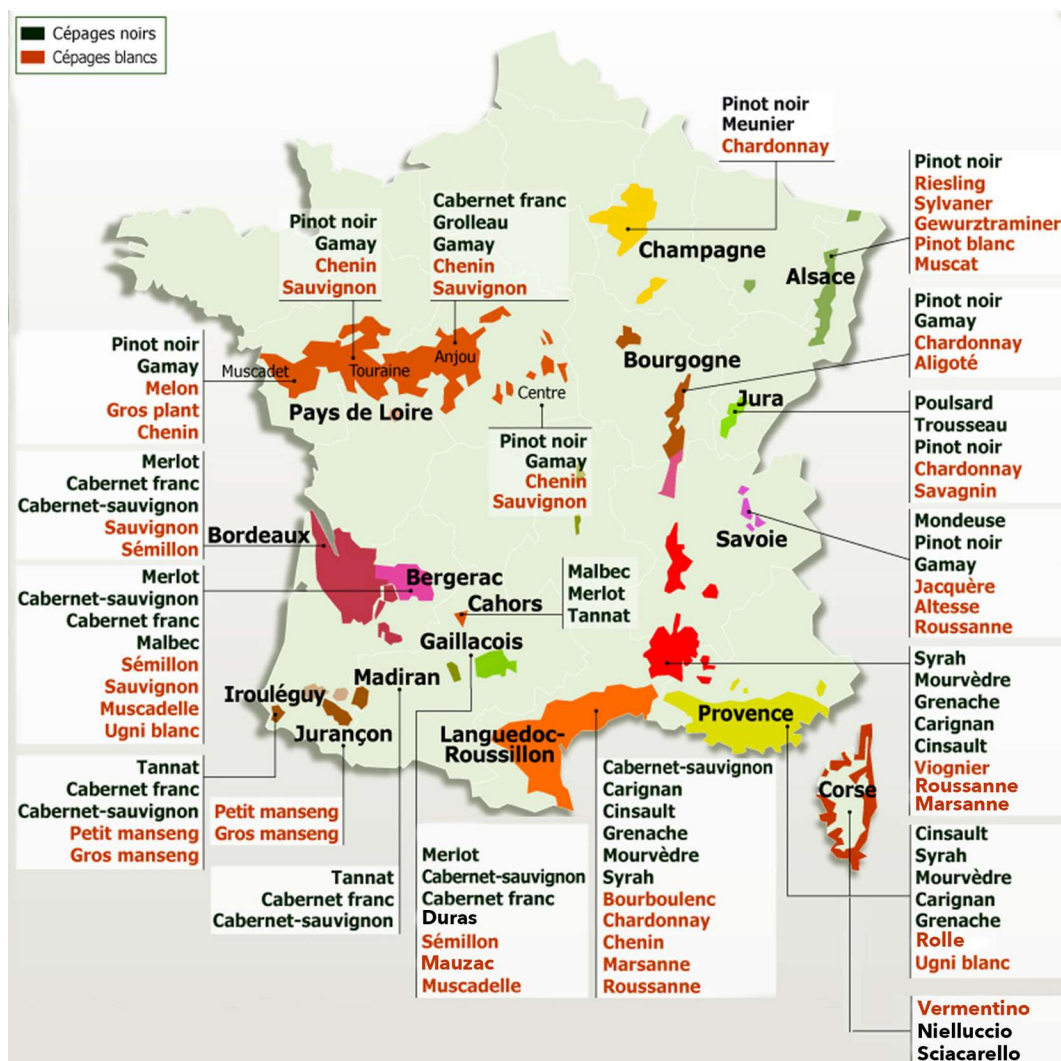
Alcool : dilué - léger - généreux - chaud

Equilibre : tendre - souple - gouleyant - charnu - ample - corsé - charpenté

Finale : courte - moyenne - persistante - développée

La Bouche

Les régions viticoles de France



et leurs principaux cépages