



**TEMPÉRATURE :**  
entre 16°C et 18°C



**CARAFAGE :**  
ouvrir 1 heure  
avant de servir



**GARDE :**  
à consommer dès maintenant  
ou jusqu'en 2020

### Etape 1 : VISUEL

**LIMPIDITÉ:**

limpide  trouble  voilée

**COULEUR:**



**INTENSITÉ COLORANTE:**

claire  soutenue  profonde

**BRILLANCE:**

terne  lumineuse  éclatante

**CAPILLARITÉ (LARMES):**

fluide  coulante  épaisse

### Etape 2 : OLFACTIF

**IMPRESSION :**

douteuse  plaisante

**INTENSITÉ AROMATIQUE :**

fermée  discrète  
 ouverte  puissante

**FAMILLE AROMATIQUE :**

Fruits rouges, épices, empyreumatique, floral

**ÂROMES :**



### Etape 3 : GUSTATIF

**ATTAQUE :**  faible  nette  intense

**SUCRE :**  sec  tendre  suave  moelleux  liquoreux

**ACIDITÉ :**  molle  tendre  fraîche  vive  nerveuse

**ALCOOL :**  maigre  léger  riche  corsé  alcooléux

**TANINS : (QUANTITÉ)**  léger  présents  abondants

**TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN)**  fins  fondus  fermes  rugueux  astringents

**TEXTURE :**  coulante  fluide  douce  soyeuse  onctueuse

**LONGUEUR AROMATIQUE:**  absente  courte  développée  longue  persistante

**DOMINANTE FINALE :**  sucre  acidité  tanins  gras/alcool



## ACCORDS

### METS ET VINS

- Fonds d'artichaud au foie gras
- Raviolis géorgiens de porc et boeuf, compoté d'oignons
- Morbier
- Tiramisu au chocolat et cerises confites

