



EN BOUCHE

Acidité: aucune, présente, dominante /**Sucre:** sec, demi-sec, doux, liquoreux /**Amertume:** aucune, présente, dominante /**Texture:** mince, souple, grasse, onctueuse /**Astringence:** aucune, présente, dominante/**Tanins:** souples, enrobés, fermes, rudes /**En bouche le vin est:** léger, mi-corsé, corsé /**Persistance des saveurs:** courte, moyenne, longue /**Flaveurs:** Animale, Balsamique, Boisée, Chimique, Emphyreumatique, Epicée, Florale, Fruitée, Minérale, Végétale.

LES DIFFERENTES FAMILLES D'AROMES

Animal : Cuir, venaison, fourrure, gibier, jus de viande.

Balsamique : Résine, térébenthine, vanilline, pin.

Boisé : bois neuf, vanille, chocolat, épices.

Chimique : Levure, acétone, banane, vernis à ongles, beurre, brioche, soufre, bonbon.

Emphyreumatique : Grillé, thé, torréfaction, pain toasté, moka, tabac, fumé, café.

Épicé : Poivre, thym, laurier, garrigue, clou de girofle, réglisse, cannelle.

Floral : Acacia, pivoine, iris, aubépine, rose, violette, géranium, fleur d'oranger.

Fruité : Fraise, framboise, cerise, griotte, mûre, myrtille, bleuet, citron, orange, pamplemousse, pruneau, olive, groseille, ananas, fruits secs, pomme, pêche, litchi, mangue, abricot.

Minéral : Craie, roche, silex, pierre à fusil, iode, pétrole.

Végétal : Asperge, champignon, poivron vert, humus, tomate verte, buis, fougère, herbe fraîche, foin, menthe, fenouil, paille, sous-bois, truffe.

LES DIFFERENTES ETAPES DE LA DEGUSTATION

L'attaque: 1ère impression en bouche

Le milieu de bouche: tourner le vin en bouche afin de juger de l'épanouissement général de celui-ci

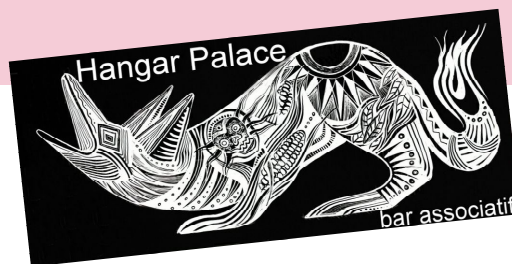
La finale: persistance gustative entre le moment où l'on avale le vin et le moment où celle-ci disparaît.

L'association AOET regroupe les étudiants du Diplôme National d'œnologie de Toulouse, formés pour devenir maître de chai, chef de culture ou bien directeur d'exploitation.

Les dégustations pour l'association Racaille sont organisées par des étudiants en apprentissage dans différentes régions viticoles, avec l'envie d'un échange et l'opportunité d'apporter un retour d'expérience.

Ces séances sont l'occasion de mêler la technique de la dégustation et le divertissement lors de la présentation de quatre ou cinq vins selon une thématique.

Novices, débutants ou confirmés, vous trouverez bouteille à votre nez.



INSCRIVEZ-VOUS POUR LA PROCHAINE SEANCE SUR:

<https://racailleblog.com/>

association



R assemblément,
A ssociatif,
C ulturel,
A rtistique,
I ntergénérationnel pour la
L iberté, la
L aïcité et l'
E mancipation.

BOIRE UN COUP

est un évènement de RACAILLE

<https://racailleblog.com/>

<https://www.facebook.com/Rassemblement-Associatif-Racaille>

<https://twitter.com/RacailleAsso/>

messaging: leracaille@free.fr

BOIRE UN COUP
AVEC RACAILLE

SEANCE
D'ŒNOLOGIE
au HANGAR
PALACE

Thème:

Nom du dégustateur:



www.racailleblog.com

2018-2019

Le mardi

de 19h30 à 21h30

8 rue de Bagnolet
31100 TOULOUSE



Nom du vin:

Appellation:

Millésime: **Prix:**

Producteur ou fournisseur:

Commentaires de dégustation:

A l'œil:

Au nez:

En bouche:

Impression générale:

Note de 0 à 20:

Accords mets:

Nom du vin:

Appellation:

Millésime: **Prix:**

Producteur ou fournisseur:

Commentaires de dégustation:

A l'œil:

Au nez:

En bouche:

Impression générale:

Note de 0 à 20:

Accords mets:

Nom du vin:

Appellation:

Millésime: **Prix:**

Producteur ou fournisseur:

Commentaires de dégustation:

A l'œil:

Au nez:

En bouche:

Impression générale:

Note de 0 à 20:

Accords mets:

Nom du vin:

Appellation:

Millésime: **Prix:**

Producteur ou fournisseur:

Commentaires de dégustation:

A l'œil:

Au nez:

En bouche:

Impression générale:

Note de 0 à 20:

Accords mets:

2018-2019

Les dates à retenir pour « Boire un coup avec Racaille »

Les mardis de 19h à 21h30

18 décembre 2018

15 janvier 2019

19 février 2019

12 mars 2019

30 avril 2019

21 mai 2019

*Inscrivez-vous dès maintenant sur notre site où vous
trouverez le thème retenu pour la soirée.*



A L'ŒIL

Reflets : vin **BLANC** : vert, argentés, dorés, bruns /vin **ROSE** : nuances orangées, pelure d'oignon /vin **ROUGE** : violacé, rouge, brun
/Limpidité : bourbeux, opaque, laiteux, opalescent, transparent , cristallin **/Brillance :** mat, terne, net, lumineux , brillant, éclatant, chatoyant **/Jambes :** liquide fluide, coulant, épais, gras, visqueux



AU NEZ

1° impression : Agréable, ordinaire, désagréable **/Intensité :** Puissant, suffisant, faible, inexistant **/Qualité :** Très fin, racé, fin, ordinaire, peu plaisant, grossier **/Arômes :** Animal, Balsamique, Boisé, Chimique, Empryeumatique, Epicé, Floral, Fruité, Minéral, Végétal