CERTIFICAT EXPERTISE
EN DÉGUSTATION DU VIN

Votre livret pédagogique

et les corrigés de dégustation



LE COAM
COURS D'ŒNOLOGIE AND MORE

Votre coffret de dégustation 40 vinottes

Vous préparez la certification « Certificat expertise en dégustation : déguster et évaluer ».

À ce titre, vous allez être amené à déguster régulièrement des vins issus des régions traitées dans le programme.

Votre coffret de dégustation est composé de 40 vinottes, adaptées au programme de la certification « Certificat expertise en dégustation : déguster et évaluer ».

Voilà ce que nous vous recommandons :

· Pour préserver au mieux les qualités organoleptiques des vinottes, placez-les au frais (blanc comme rouge).

· Avant de déguster, sortez les vinottes de vin rouge (à déguster généralement autour de 15°C / 17°C).



Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

L'ordre de dégustation

Nous vous recommandons de prévoir plusieurs sessions de dégustation de votre coffret, à réaliser à l'issue des modules suivants :

- L'analyse gustative : décrypter la bouche
- Comment évaluer la qualité du vin
- Explorer le potentiel de garde d'un vin
- Comprendre la typicité et les styles de vin
- Exploration des grandes régions viticoles (France et Monde).

Vos sessions de dégustation sont donc à planifier de la manière suivante :

Introduction à la formation et à la dégustation
L'analyse visuelle : ce que l'oeil vous révèle
L'analyse olfactive : le nez et l'univers des arômes
L'analyse gustative : décrypter la bouche
Dégustations
Comment évaluer la qualité du vin
Dégustations
Explorer le potentiel de garde d'un vin
Dégustations
L'écriture professionnelle : fiches et commentaire
Comprendre la typicité et les styles de vin
Dégustations
Exploration des grandes régions viticoles (France et monde)
Dégustations
Maîtriser les techniques de dégustation à l'aveugle
Organiser vos événements et dégustations

Retrouvez dans votre campus la sélection de vins à déguster, pour chacune de ces sessions de dégustation.

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Comment remplir vos fiches de dégustation ?

La fiche utilisée au travers du « Certificat expertise en dégustation : déguster et évaluer », vous permet de prendre des notes détaillées sur les vins.

Voici quelques informations pour vous aider à remplir vos fiches...

La structure de la fiche

La fiche comporte 5 parties :

1. **Le vin** Pour renseigner les informations sur le vin et les conditions de dégustation.
2. **Œil** Information sur l'analyse visuelle.
3. **Nez** Information sur l'analyse olfactive.
4. **Bouche** Information sur l'analyse gustative.
5. **Conclusion** Il s'agit de se prononcer sur la qualité du vin, son potentiel de garde, les suggestions concernant les accords mets et vins...



Propriété : Le COMA - Reproduction ou copie interdite

Fiche de dégustation

Le vin

Œil

Limpidité ○ Limpide ○ Trouble ○ Dépôts

Intensité ○ Pâle ○ Claire ○ Moyenne ○ Soutenue ○ Intense

Couleur

Blanc ○ Jaune vert ○ Jaune citron ○ Or ○ Ambré ○ Brun

Rosé ○ Rose ○ Saumon ○ Orangé

Rouge ○ Violacé ○ Rubis ○ Grenat ○ Tuilé ○ Brun

Autre

Nez

Impression ○ Défaut ○ Simple ○ Aromatique ○ Complexe

Intensité ○ Fermée ○ Discrète ○ Moyenne ○ Ouverte ○ Prononcée

Arômes

Bouche

Sucre ○ Sec ○ Velouté ○ Demi-sec ○ Moelleux ○ Liquoreux

Alcool ○ Faible ○ Mince ○ Moyen ○ Capiteux ○ Fort

Acidité ○ Faible ○ Fraîche ○ Moyenne ○ Vive ○ Élevée

Tanins ○ Faibles ○ Fondus ○ Moyens ○ Chargés ○ Puissants

Arômes en bouche

Corps ○ Léger ○ Délicat ○ Moyen ○ Structuré ○ Puissant

Finale ○ Court ○ Moyen ○ Long

Conclusion

Qualité ○ Médiocre ○ Acceptable ○ Bon ○ Très bon ○ Excellent

Évolution ○ Jeunesse ○ Épanouissement ○ Apogée ○ Déclin

Type

En 2 mots

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 1

BORDEAUX – RIVE GAUCHE (rouge)

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : intense
Couleur : rubis

Nez

Impression : complexe
Intensité : ouverte
Arômes : mûre, cassis, fraise, menthe, poivre, vanille, fumée, tabac, cuir

Bouche

Sucre : sec / Alcool : moyen
Acidité : vive / Tanins : chargés
Arômes : mûre, cassis, fraise, menthe, poivre, vanille, fumée, tabac, cuir
Corps : structuré / Finale : moyenne

Conclusion

Qualité : très bon / Évolution : apogée
Type : rouge rond
En 2 mots : rouge rond avec des arômes de fruits noirs, fruits rouges, bois

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 2

BORDEAUX (blanc)

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : pâle
Couleur : jaune-vert

Nez

Impression : aromatique
Intensité : ouverte
Arômes : citron, pamplemousse, ananas, fleurs blanches, bonbon, pêche, abricot

Bouche

Sucre : sec / Alcool : mince
Acidité : élevée
Arômes : citron, pamplemousse, fleurs blanches, pêche, abricot
Corps : délicat / Finale : moyenne

Conclusion

Qualité : bon / Évolution : jeunesse
Type : blanc vif
En 2 mots : blanc vif avec des arômes de fruits à noyaux et des agrumes

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 3

BOURGOGNE - MACONNAIS (blanc)

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : pâle
Couleur : jaune-vert

Nez

Impression : aromatique
Intensité : moyenne
Arômes : pomme, poire, herbe coupée, citron, ananas, pêche, abricot

Bouche

Sucre : sec / Alcool : moyen
Acidité : élevée
Arômes : pomme, poire, herbe coupée, citron, ananas, pêche, abricot
Corps : moyen / Finale : moyenne

Conclusion

Qualité : acceptable
Évolution : jeunesse
Type : blanc vif
En 2 mots : blanc vif avec des arômes de fruitsverts, agrumes et fruits à noyaux

Propriété : Le COMM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 4

RHONE - MERIDIONALE (rouge)

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : soutenue
Couleur : violacée

Nez

Impression : complexe
Intensité : prononcée
Arômes : cassis, mûre, fraise, pruneau, olive, cerise, garrigue, vanille, pain grillé, poivre, confiture, tomate

Bouche

Sucre : sec / Alcool : fort
Acidité : moyenne / Tanins: chargés
Arômes : cassis, mûre, fraise, pruneau, olive, cerise, garrigue, vanille, pain grillé, poivre, confiture, tomate
Corps : puissant / Finale : longue

Conclusion

Qualité : Excellent
Évolution : jeunesse
Type : rouge corsé
En 2 mots : rouge corsé avec des arômes de fruits noirs, fruits rouges, épices douces, bois

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 5

RHONE - MERIDIONALE (rosé)

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : soutenue
Couleur : rose

Nez

Impression : aromatique
Intensité : ouverte
Arômes : cassis, fraise, confiture, pamplemousse, orange

Bouche

Sucre : sec / Alcool : capiteux
Acidité : moyenne
Arômes : cassis, fraise, confiture, pamplemousse, orange
Corps : moyen / Finale : moyenne

Conclusion

Qualité : bon
Évolution : jeunesse
Type : rosé rond
En 2 mots : rosé rond avec des arômes de fruits rouges, agrumes, fruit mûrs

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 6

RHONE - VIOGNIER (blanc)

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : claire
Couleur : jaune citron

Nez

Impression : aromatique
Intensité : ouverte
Arômes : pêche, abricot, fleurs, poire, citron, pamplemousse, beurre, vanille, crème, camomille

Bouche

Sucre : sec / Alcool : moyen
Acidité : moyenne
Arômes : pêche, abricot, fleurs, poire, citron, pamplemousse, beurre, vanille, crème, miel, camomille
Corps : structuré / Finale : moyenne

Conclusion

Qualité : bon
Évolution : jeunesse
Type : blanc rond
En 2 mots : blanc rond avec des arômes de fruits à noyaux, fruits exotiques, agrumes

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 7

RHONE - SEPTENTRIONALE (rouge)

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : intense
Couleur : violacée

Nez

Impression : complexe
Intensité : prononcée
Arômes : cassis, mûre, cerise, fraise, framboise, eucalyptus, violette, poivre

Bouche

Sucre : sec / Alcool : moyen
Acidité : vive / Tanins: chargés
Arômes : cassis, mûre, cerise, fraise, framboise, eucalyptus, violette, poivre
Corps : structuré / Finale : longue

Conclusion

Qualité : excellent
Évolution : épanouissement
Type : rouge corsé
En 2 mots : rouge corsé avec des arômes de fruits noirs, épices, fleurs, herbes

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 8

LANGUEDOC (blanc)

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : pâle
Couleur : jaune citron

Nez

Impression : aromatique
Intensité : ouverte
Arômes : fleurs, amande, citron, pêche, abricot, pamplemousse, pierre mouillée, cire, prune

Bouche

Sucre : sec / Alcool : moyen
Acidité : vive
Arômes : fleurs, amande, citron, pêche, abricot, pamplemousse, pierre mouillée, cire, prune
Corps : moyen / Finale : moyen

Conclusion

Qualité : bon
Évolution : épanouissement
Type : blanc rond
En 2 mots : blanc rond avec des arômes de fruits à noyaux, agrumes, fleurs

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 9

LANGUEDOC (rouge)

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : moyenne
Couleur : rubis

Nez

Impression : complexe
Intensité : ouverte
Arômes : cassis, violette, mûre, myrtille, réglisse, cacao, fraise, cerise, poivre, confiture, pruneau, cuir

Bouche

Sucre : sec / Alcool : capiteux
Acidité : moyenne / Tanins: chargés
Arômes : cassis, violette, mûre, myrtille, réglisse, cacao, fraise, cerise, poivre, confiture, pruneau
Corps : structurés / Finale : moyenne

Conclusion

Qualité : très bon
Évolution : épanouissement
Type : rouge corsé
En 2 mots : rouge corsé avec des arômes de fruits noirs, épices, bois

Propriété : Le COMM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 10

ROUSSILLON (rouge)

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : soutenue
Couleur : rubis

Nez

Impression : aromatique
Intensité : ouverte
Arômes : cassis, mûre, myrtille, prune, confiture, poivre, cacao, café

Bouche

Sucre : sec / Alcool : fort
Acidité : moyenne / Tanins: chargés
Arômes : cassis, mûre, myrtille, prune, confiture, poivre, cacao, café
Corps : puissant / Finale : moyenne

Conclusion

Qualité : bon
Évolution : épanouissement
Type : rouge corsé
En 2 mots : rouge corsé avec des arômes de fruits noirs, fruits rouges, bois

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 11

LOIRE - CABERNET FRANC (rouge)

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : soutenue
Couleur : violacée

Nez

Impression : aromatique
Intensité : ouverte
Arômes : framboise, fraise, groseille, griotte, grenade, poivron vert

Bouche

Sucre : sec/ Alcool : moyen
Acidité : élevée
Tanins: fondus
Arômes : framboise, fraise, groseille, griotte, grenade, poivron vert
Corps : délicat / Finale : moyenne

Conclusion

Qualité : bon
Evolution : jeunesse
Type : rouge rond
En 2 mots : rouge rond avec des arômes de fruits rouges et des végétaux

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 12

PROVENCE (rosé)

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : pâle
Couleur : rose

Nez

Impression : aromatique
Intensité : moyenne
Arômes : pamplemousse, fraise, pêche, bonbon, ananas, fleur, citron

Bouche

Sucre : sec
Alcool : moyen
Acidité : vive
Arômes : pamplemousse, fraise, pêche, bonbon, ananas,
Corps : délicat / Finale : moyenne

Conclusion

Qualité : acceptable
Évolution : jeunesse
Type : rosé vif
En 2 mots : rosé vif avec des arômes d'agrumes et de bonbons

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 13

ALSACE - RIESLING (blanc)

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : claire
Couleur : jaune-vert

Nez

Impression : complexe
Intensité : ouverte
Arômes : fleur d'oranger, citron vert, citron, pomme, poire, ananas, fruit de la passion, pierre mouillée, silex

Bouche

Sucre : sec / Alcool : moyen
Acidité : élevée
Arômes : fleur d'oranger, citron vert, citron, pomme, poire, ananas, fruit de la passion, pierre mouillée, silex
Corps : délicat . Finale : moyenne

Conclusion

Qualité : très bon
Évolution : épanouissement
Type : blanc vif
En 2 mots : blanc vif avec des arômes d'agrumes, fruits verts, fruits exotiques, minérale

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 14

BEAUJOLAIS - GAMAY (rouge)

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : Soutenue
Couleur : violacée

Nez

Impression : complexe
Intensité : ouverte
Arômes : groseille, airelle, framboise, poivre, rose, vanille, fumée

Bouche

Sucre : sec / Alcool : moyen
Acidité : élevée / Tannins: moyens
Arômes : groseille, airelle, framboise, poivre, rose, vanille, fumée
Corps : moyen / Finale : moyenne

Conclusion

Qualité : très bon
Évolution : épanouissement
Type : rouge léger
En 2 mots : rouge léger avec des arômes de fruits rouges, bois

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 15

ITALIE - PINOT GRIGIO (blanc)

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : Pâle
Couleur : Jaune citron

Nez

Impression : simple
Intensité : discrète
Arômes : pomme, poire, citron, pamplemousse

Bouche

Sucre : sec / Alcool : moyen
Acidité : élevée
Arômes : pomme, poire, citron, pamplemousse
Corps : léger / Finale : courte

Conclusion

Qualité : acceptable
Évolution : jeunesse
Type : blanc vif
En 2 mots : blanc vif avec des arômes de fruits verts, agrumes

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 16

ESPAGNE – VERDEJO (blanc)

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : pâle
Couleur : Jaune citron

Nez

Impression : aromatique
Intensité : ouverte
Arômes : pomme, poire, citron, pamplemousse, zeste d'orange, groseille à maquereaux

Bouche

Sucre : sec / Alcool : moyen
Acidité : vive
Arômes : pomme, poire, citron, pamplemousse, zeste d'orange, groseille à maquereaux
Corps : moyen / Finale : longue

Conclusion

Qualité : très bon
Évolution : jeunesse
Type : blanc vif
En 2 mots : blanc vif avec des arômes de fruits verts, agrumes, herbes

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 17

ALLEMAGNE - RIESLING (blanc)

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : Claire
Couleur : Jaune-vert

Nez

Impression : complexe
Intensité : prononcée
Arômes : pomme, poire, citron, zeste d'orange, mangue, violette, pêche, citron vert,
pierre mouillée, silex

Bouche

Sucre : demi-sec /Alcool : faible
Acidité : vive
Arômes : pomme, poire, citron, zeste d'orange, mangue, violette, pêche, citron vert, pierre mouillée, silex
Corps : moyen / Finale : longue

Conclusion

Qualité : excellent
Évolution : épanouissement
Type : demi-sec
En 2 mots : demi-sec avec des arômes de fruits verts, agrumes, fruits exotiques, minérale

Propriété : Le COMM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 18

SUISSE - CHASSELAS (blanc)

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : pâle
Couleur : Jaune-vert

Nez

Impression : simple
Intensité : discrète
Arômes: pomme, poire, citron, fleurs

Bouche

Sucre : sec / Alcool : moyen
Acidité : vive
Arômes : pomme, poire, citron, fleurs
Corps : léger / Finale : courte

Conclusion

Qualité : acceptable
Évolution : jeunesse
Type : blanc vif
En 2 mots : blanc vif avec des arômes de fruits verts, agrumes

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 19

AUTRICHE - GRUNER VELTLINER (blanc)

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : pâle
Couleur : Jaune-vert

Nez

Impression : aromatique
Intensité : moyenne
Arômes: pomme, poire, citron, herbe coupée, poivre blanc, fleurs

Bouche

Sucre : sec / Alcool : mince
Acidité : élevée
Arômes : pomme, poire, citron, herbe coupée, poivre blanc, fleurs
Corps : léger / Finale : moyenne

Conclusion

Qualité : acceptable
Évolution : jeunesse
Type : blanc vif
En 2 mots : blanc vif avec des arômes de fruits verts, agrumes, poivre blanc

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 20

PORTUGAL - TOURIGA NACIONAL (rouge)

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : intense
Couleur : rubis

Nez

Impression : aromatique
Intensité : ouverte
Arômes: violette, confiture, cassis, mûre, menthe, eucalyptus, cuir

Bouche

Sucre : sec / Alcool : fort
Acidité : moyenne / Tanins: moyen
Arômes : violette, poivre, fraise, prune rouge, cassis, mûre, menthe, eucalyptus
Corps : structuré / Finale : longue

Conclusion

Qualité : très bon
Évolution : épanouissement
Type : rouge corsé
En 2 mots : rouge corsé avec des arômes de fruits mûrs et épices

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 21

PORTUGAL - ALVARINHO (blanc)

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : pâle
Couleur : jaune-vert

Nez

Impression : aromatique
Intensité : discret
Arômes: pomme, poire, citron, herbe coupée, silex, fleur d'oranger

Bouche

Sucre : sec / Alcool : mince
Acidité : élevée
Arômes : pomme, poire, citron, herbe coupée, silex, fleur d'oranger
Corps : délicat / Finale : moyenne

Conclusion

Qualité : acceptable
Évolution : jeunesse
Type : blanc vif
En 2 mots : blanc vif avec des arômes de fruits verts, herbes, minérale

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 22

CHILI - CARMENERE (rouge)

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : claire
Couleur : rubis

Nez

Impression : simple
Intensité : ouverte
Arômes: cassis, cerise, mûre, confiture

Bouche

Sucre : sec / Alcool : capiteux
Acidité : moyenne / Tanins: moyens
Arômes : cassis, cerise noire, mûre, poivre
Corps : moyen / Finale : courte

Conclusion

Qualité : acceptable
Évolution : jeunesse
Type : rouge rond
En 2 mots : rouge rond avec des arômes simples de fruits mûrs

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 23

ETATS-UNIS - ZINFANDEL (rouge)

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : moyenne
Couleur : rubis

Nez

Impression : complexe
Intensité : ouverte
Arômes: cassis, mûre, fruits des bois, confiture, myrtille, chocolat, cèdre, raisin sec, pruneau, cuir, prune

Bouche

Sucre : sec / Alcool : capiteux
Acidité : moyenne / Tanins: chargés
Arômes : cassis, mûre, fruits des bois, confiture, myrtille, chocolat, cèdre, raisin sec, pruneau, cuir, prune
Corps : structuré / Finale : longue

Conclusion

Qualité : excellent
Évolution : épanouissement
Type : rouge corsé
En 2 mots : rouge corsé avec des arômes de fruits noirs et épices

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 24

AUSTRALIE - SHIRAZ (rouge)

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : soutenue
Couleur : rubis

Nez

Impression : complexe
Intensité : prononcée
Arômes: confiture, cassis, mûre, fraise, myrtille, prune rouge, cerise noire, vanille, chocolat, noix de coco, réglisse, pain grillé, cannelle, cuir

Bouche

Sucre : sec / Alcool : fort
Acidité : moyenne / Tanins : chargés
Arômes : confiture, cassis, mûre, fraise, myrtille, prune rouge, cerise noire, vanille, chocolat, noix de coco, réglisse, pain grillé, cannelle, cuir / Corps : puissant / Finale : longue

Conclusion

Qualité : excellent
Évolution : épanouissement
Type : rouge corsé
En 2 mots : rouge corsé avec des arômes de fruits noirs, épices, bois

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 25

AFRIQUE DU SUD - CHENIN BLANC (blanc)

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : pâle
Couleur : jaune-vert

Nez

Impression : aromatique
Intensité : ouverte
Arômes: pomme, poire, coing, ananas, pêche, abricot, mangue, citron

Bouche

Sucre : sec / Alcool : moyen
Acidité : vive
Arômes : pomme, poire, coing, ananas, pêche, abricot, mangue, citron
Corps : moyen / Finale : moyenne

Conclusion

Qualité : bon
Évolution : jeunesse
Type : blanc rond
En 2 mots : blanc rond avec des arômes de fruits verts, fruits à noyaux et exotiques

Propriété : Le COMM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 26

VIN Georgie (rouge)

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : moyenne
Couleur : rubis

Nez

Impression : aromatique
Intensité : ouverte
Arômes: mûre, prune, framboise, pivoine, poivre, pruneau, réglisse, chocolat, cèdre

Bouche

Sucre : sec / Alcool : moyen
Acidité : vive, tanins moyens
Arômes : mûre, prune, framboise, pivoine, poivre, pruneau, réglisse, chocolat, cèdre
Corps : moyen / Finale : longue

Conclusion

Qualité : très bon
Évolution : jeunesse
Type : rouge rond
En 2 mots : rouge rond avec des arômes de fruits, épices, bois

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 27

VIN ORANGE

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : moyenne
Couleur : or

Nez

Impression : complexe
Intensité : prononcée
Arômes: abricot sec, noix, miel, fleurs blanches, pêche, nectarine, crème, citron

Bouche

Sucre : sec / Alcool : mince
Acidité : moyenne
Arômes : abricot sec, noix, miel, fleurs blanches, pêche, nectarine, crème, citron
Corps : structuré / Finale : longue

Conclusion

Qualité : excellent
Évolution : apogée
Type : blanc corsé
En 2 mots : blanc corsé avec des arômes de noix, abricot sec, miel, fleurs

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 28

VIN JAUNE

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : soutenue
Couleur : or

Nez

Impression : complexe
Intensité : prononcée
Arômes: abricot sec, noix, noisette, amande, curry, safran, gingembre, pomme, citron

Bouche

Sucre : sec / Alcool : capiteux
Acidité : vive
Arômes : abricot sec, noix, noisette, amande, curry, safran, gingembre, pomme, citron
Corps : puissant / Finale : longue

Conclusion

Qualité : excellent
Évolution : apogée
Type : blanc corsé
En 2 mots : blanc corsé avec des arômes de noix, curry, pomme

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 29

VIN AMBRE

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : intense
Couleur : ambré

Nez

Impression : complexe
Intensité : prononcée
Arômes: fleurs blanches, abricot sec, miel, café, pain grillé, pêche, abricot, citron, brioche, fruits cuits, confiture

Bouche

Sucre : liquoreux / Alcool : capiteux
Acidité : vive
Arômes : fleurs blanches, abricot sec, miel, café, pain grillé, pêche, abricot, citron, brioche, fruits cuits, confiture
Corps : puissant / Finale : longue

Conclusion

Qualité : excellent
Évolution : apogée
Type : liquoreux
En 2 mots : liquoreux avec des arômes d'abricot sec, miel, café

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Corrigés de dégustation

Vin 30

VIN AMPHORE

Œil

Limpidité : limpide
Intensité : moyenne
Couleur : violacée

Nez

Impression : aromatique
Intensité : ouverte
Arômes: pivoine, rose, framboise, fraise, poivre, prune rouge, rose, bonbon

Bouche

Sucre : sec / Alcool : mince
Acidité : vive / Tanins : moyens
Arômes : pivoine, rose, framboise, fraise, poivre, prune rouge, rose, bonbon
Corps : moyen / Finale : moyenne

Conclusion

Qualité : bon
Évolution : jeunesse
Type : rouge léger
En 2 mots : rouge léger avec des arômes de fruits rouges, fleurs

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Vos **notes**

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Vos **notes**

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Vos **notes**

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Vos **notes**

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Vos **notes**

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Vos **notes**

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Vos **notes**

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Vos **notes**

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Vos **notes**

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Vos **notes**

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Vos **notes**

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

CERTIFICAT EXPERTISE
CRIS DE FRANCE
CONSEILLER ET PROMOUVOIR

Vos **notes**

Propriété : Le COAM - Reproduction ou copie interdite

Suivez-nous
sur les réseaux

- yann-rousselin.com
- facebook.com/LeCOAM
- LeCOAMCoursOenologieParis
- LeCoamTV

Découvrez nos
formations certifiantes

Qualiopi processus certifié — RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie suivante : **Actions de formation**

LE CLUB DU DÉGUSTATEUR

CERTIFICAT DÉCOUVERTE BIÈRE · CERTIFICAT DÉCOUVERTE VIN NATURE · CERTIFICAT DÉCOUVERTE VIN · CERTIFICAT EXPERTISE VINS DE FRANCE

WSET WINE & SPIRIT EDUCATION TRUST

MON COMPTE FORMATION

FINANCEZ VOTRE FORMATION AVEC VOTRE COMPTE CPF

01 43 87 05 93 · contact@lecoam.eu · lecoam.eu

LE COAM — Cours d'Oenologie Avis Mode

Paris 17e
6 pass. St-Michel
75017 Paris
Ⓜ La Fourche

Aix-en-Provence
La cave du Cours
19 Cours Mirabeau
13100 Aix-en-Provence

CRÉATION ★ IKUKI · TOUS DROITS RÉSERVÉS © 2023 · L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.