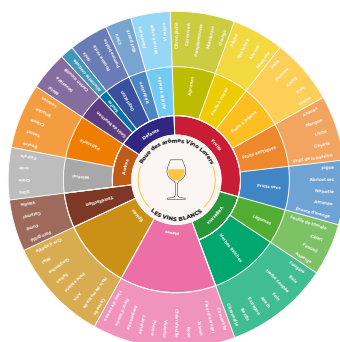


Roue des arômes Vino Lovers

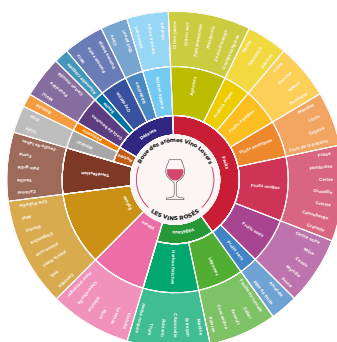
Le pack de 4 roues



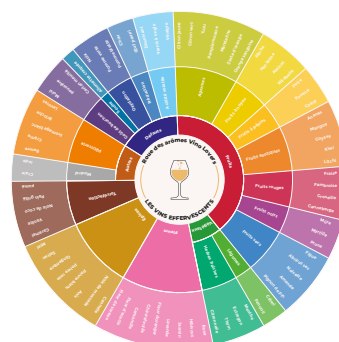
Vins rouges



Vins blancs



Vins rosés



Vins effervescents

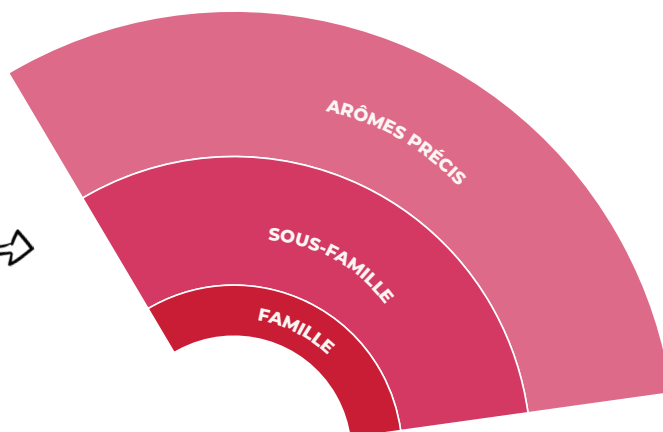
Comment utiliser la roue des arômes ?

La roue des arômes est l'outil idéal pour vous aider à mieux reconnaître les arômes dans votre verre de vin.

- Pour commencer, concentrez-vous sur une famille d'arômes (fruité, floral, épicé...).
- Ensuite, essayez d'identifier une sous-famille d'arômes (par exemple : fruits noirs, fruits rouges ou agrumes pour la famille des fruits).
- Enfin, affinez votre analyse en trouvant l'arôme précis que vous sentez (fraise, framboise, cerise...).

Concrètement, cela donne :

Famille > sous-famille > arôme précis.
Exemple : fruits > fruits rouges > fraise.



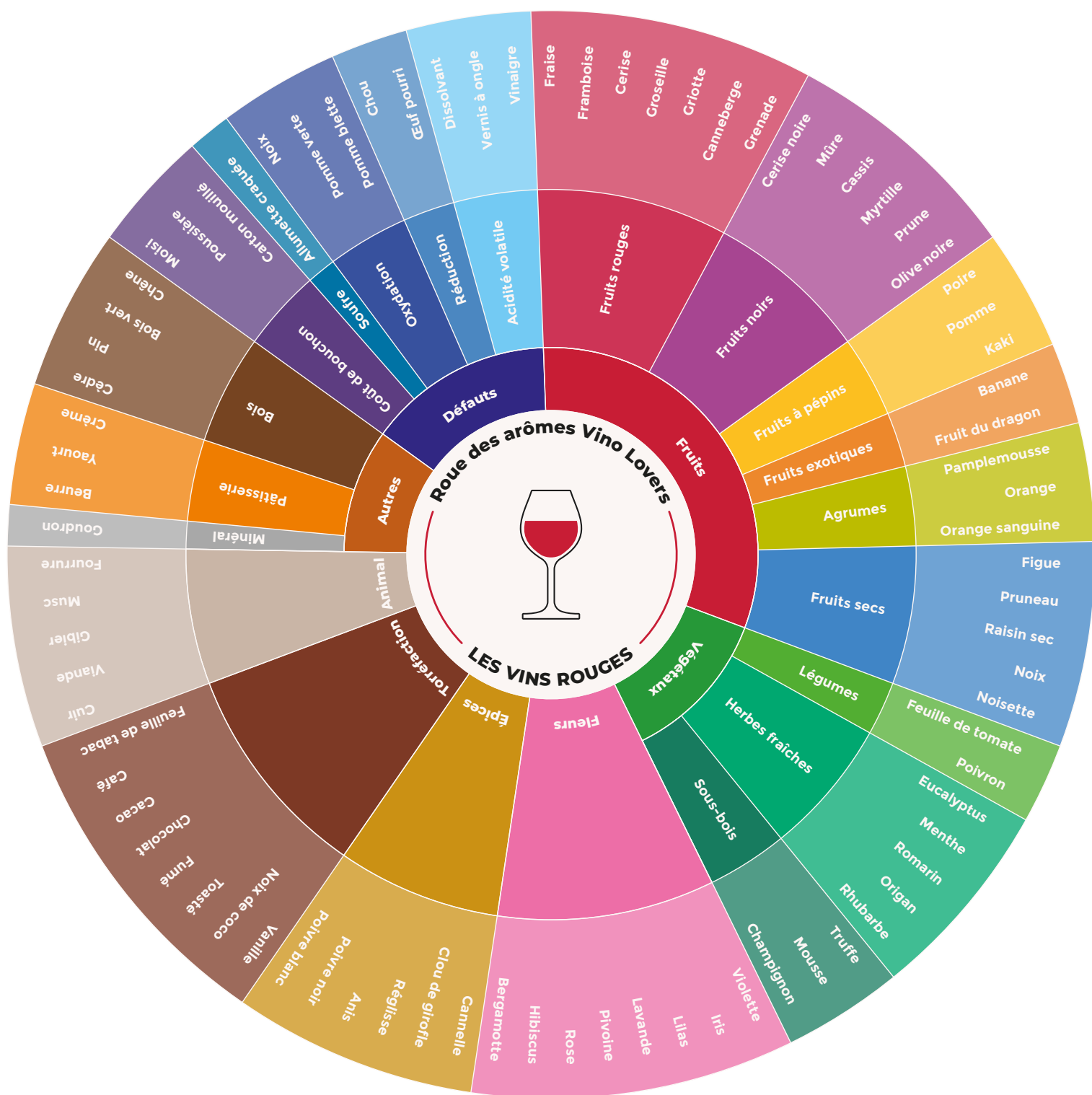
Le verso de la roue vous explique la technique pour identifier les arômes du vin, ainsi que les 3 types d'arômes à connaître (primaires, secondaires et tertiaires).



VINO LOVERS

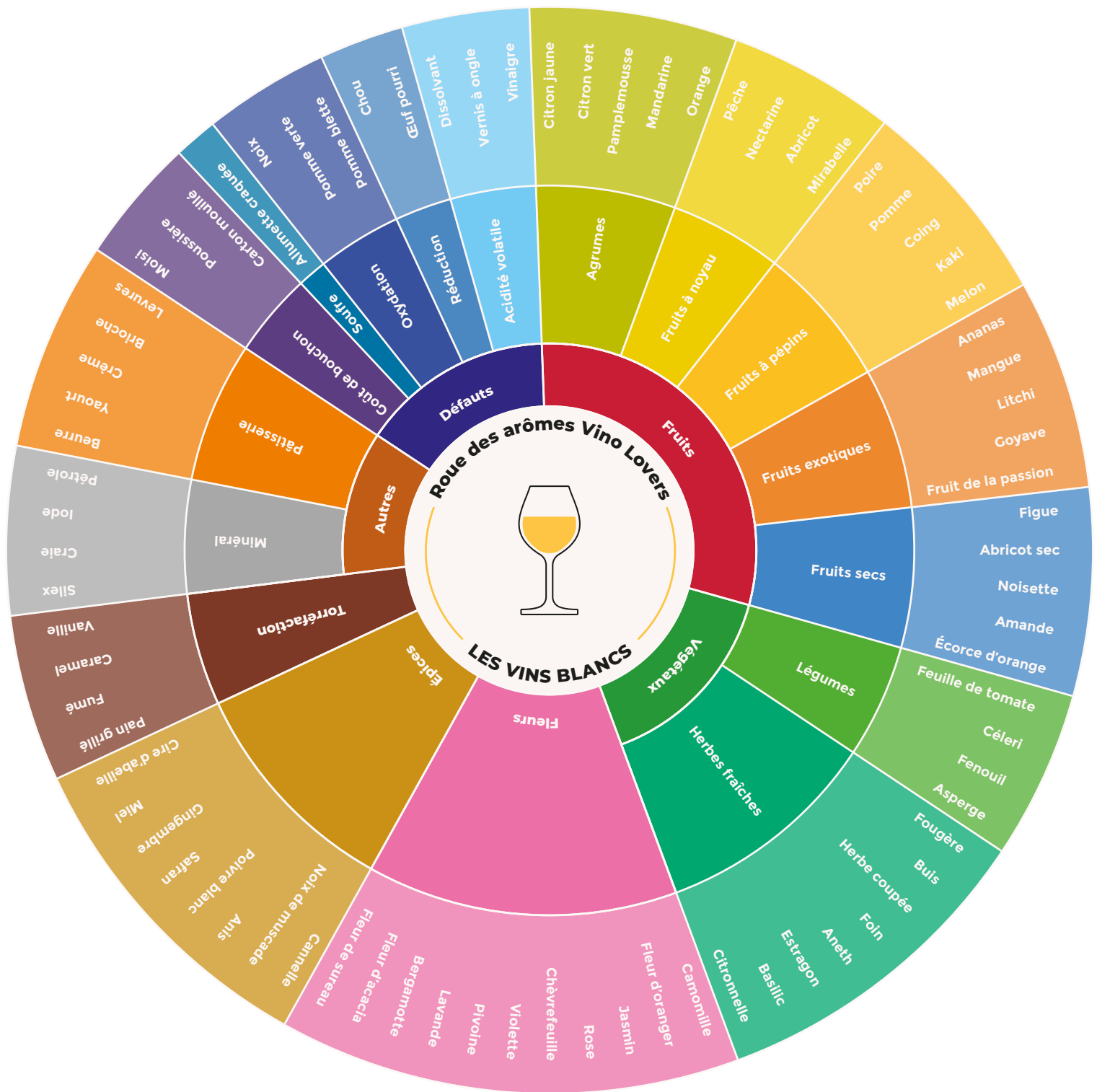
Roue des arômes Vino Lovers

Les vins rouges



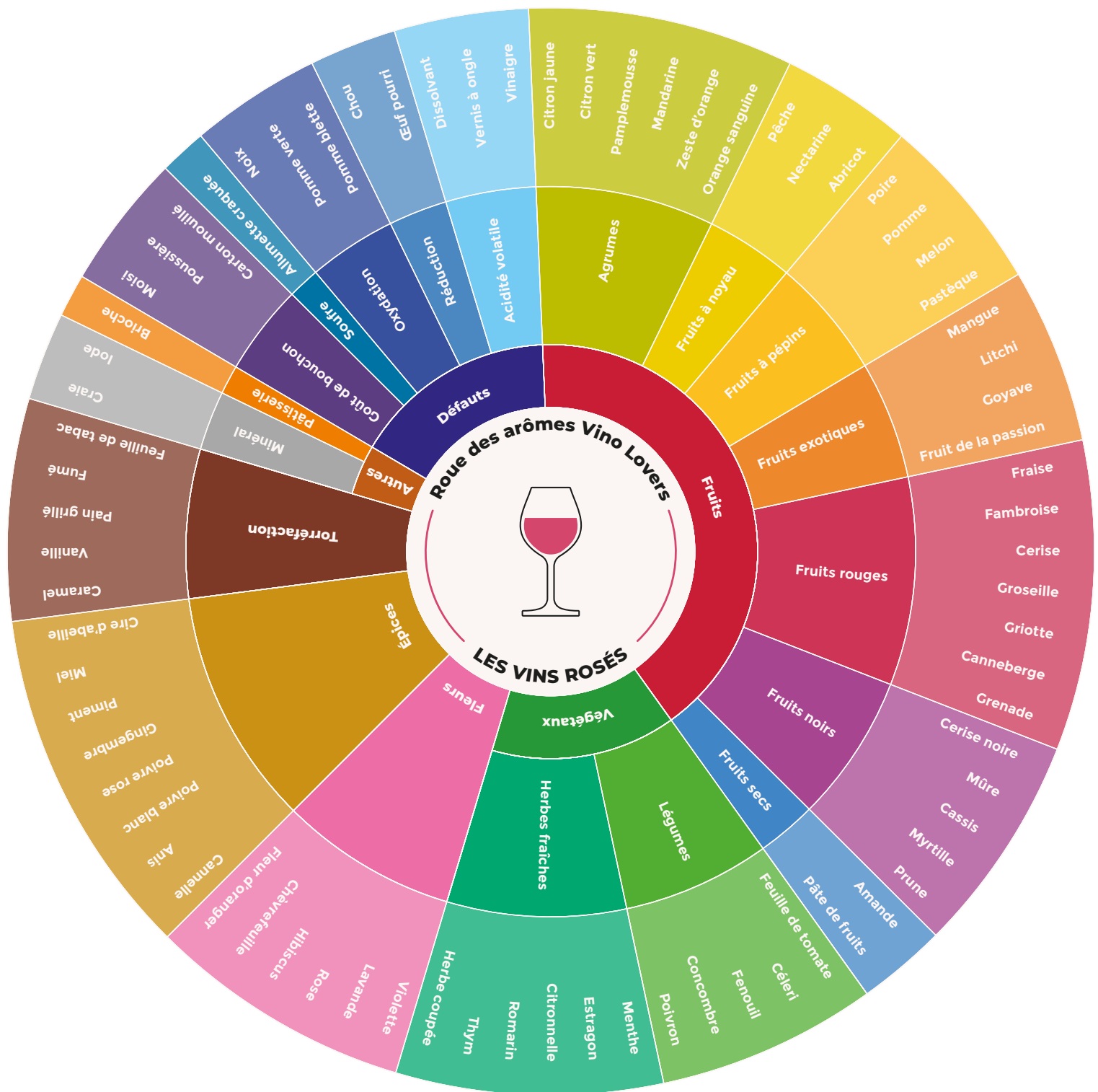
Roue des arômes Vino Lovers

Les vins blancs



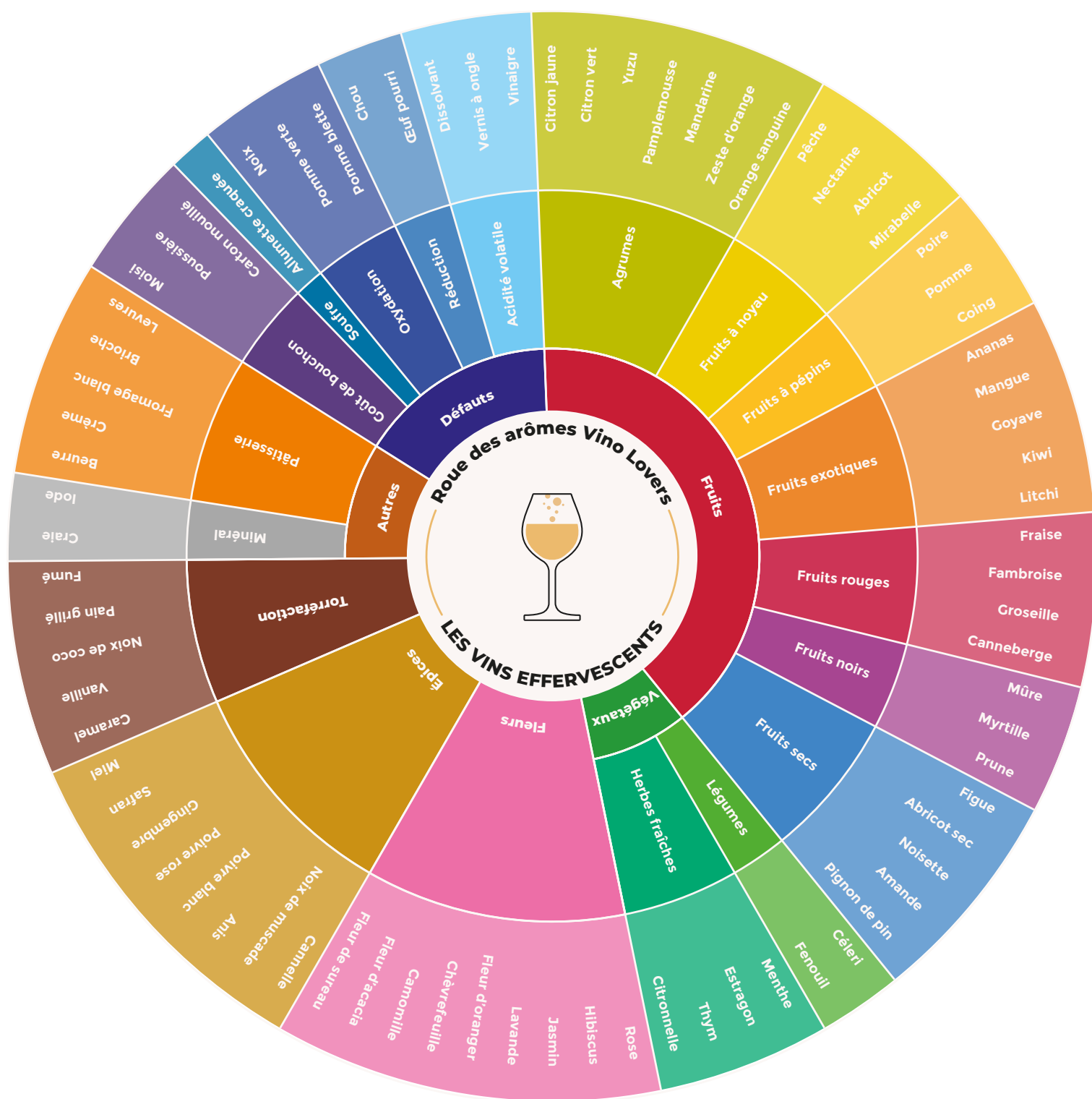
Roue des arômes Vino Lovers

Les vins rosés



Roue des arômes Vino Lovers

Les vins effervescents



Roue des arômes Vino Lovers

Les infos clés



VINO LOVERS

Les 3 types d'arômes à connaître



1. Les arômes primaires

Ce sont les arômes contenus dans les raisins. Ils dépendent du cépage (variété de raisin), mais aussi du sol et du climat.

Exemple : arômes de fruits, de fleurs, de végétaux ou de minéraux.



2. Les arômes secondaires

Ce sont les arômes créés par les levures lors de la fermentation.

Exemple : arômes de pâtisserie.



3. Les arômes tertiaires

Ce sont les arômes créés par l'élevage et le vieillissement du vin.

Exemple : arômes de torréfaction, de bois, d'épices, d'animaux ou encore de sous-bois.

Comment reconnaître les arômes du vin ?



1. Le premier nez

Penchez votre verre sous votre nez et prenez plusieurs inspirations. Quelles familles d'arômes reconnaissez-vous (fruits, fleurs, végétaux...) ?



2. Le second nez

Aérez votre vin en le faisant tourner dans le verre afin de libérer les arômes.

Sentez à nouveau le vin et affinez votre analyse :

Fruits > fruits rouges > fraise, framboise, cerise...



3. Prenez une gorgée de vin

Tapissez-le dans toute votre bouche pendant quelques secondes. Utilisez la fiche de dégustation Vino Lovers pour noter vos ressentis et analyser les arômes, l'acidité, l'alcool et les tanins du vin.

N'oubliez pas de vous poser la question la plus importante : avez-vous aimé ce vin ?

www.vino-lovers.com