



Le tableau acidité/tanin des cépages

Attention, ces données restent indicatives, car de nombreux facteurs (autre que le cépage) jouent sur le niveau de tanin / d'acidité du vin : les conditions climatiques, le degré de maturité de la baie, l'exposition, le mode de vinification, l'âge du vin, ..

Bref, utilisez ces données comme un repère mais comme toujours ... prenez du recul !

Couleur	Cépage	Piste 1 : Niveau d'acidité	Piste 2 : Niveau de tanins	Piste 3 : Les arômes dominants
Yellow	Riesling	3	-	citron, pamplemousse, silex
Yellow	Viognier	1	-	Pêche blanche, abricot
Yellow	Gewürztraminer	1	-	Litchis, rose, épice
Yellow	Chenin	3	-	pomme, coing, abricot, tilleul
Yellow	Chardonnay	2	-	citron, pomme, acacia, pain grillé, mais aussi : vanille, beurre, amandes
Yellow	Sauvignon	3	-	citron, herbe coupée, bourgeon de cassis
Red	Cabernet-sauvignon	2 à 3	3	Cassis, mûre, poivron vert, réglisse
Red	Cabernet-franc	2 à 3	2	Cassis, mûre, poivron vert
Red	Pinot Noir	3	1	Cerise, poivre, cassis
Red	Merlot	2	2	Prune, épice, mûre
Red	Syrah	1 à 2	3	Cassis, poivre, violette
Red	Grenache	1	1	Epice, poivre, réglisse, garrigue