



LE VIN PAS À PAS

La méthode simple pour **Apprendre le vin**



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
Jaune	Riesling	3	-	citron, pamplemousse, silex
Jaune	Viognier	1	-	Pêche blanche, abricot
Jaune	Gewürztraminer	1	-	Litchis, rose, épice
Jaune	Chenin	3	-	pomme, coing, abricot, tilleul
Jaune	Chardonnay	2	-	citron, pomme, acacia, pain grillé, mais aussi : vanille, beurre, amandes
Jaune	Sauvignon	3	-	citron, herbe coupée, bourgeon de cassis
Rouge	Cabernet-sauvignon	2 à 3	3	Cassis, mûre, poivron vert, réglisse
Rouge	Cabernet-franc	2 à 3	2	Cassis, mûre, poivron vert
Rouge	Pinot Noir	3	1	Cerise, poivre, cassis
Rouge	Merlot	2	2	Prune, épice, mûre
Rouge	Syrah	1 à 2	3	Cassis, poivre, violette
Rouge	Grenache	1	1	Epice, poivre, réglisse, garrigue

Retrouvez les cours d'œnologie sur le [COAM](http://le-vin-pas-pas.com)
Progresser "pas à pas" dans la dégustation du vin, sur le-vin-pas-pas.com