





INSTRUCTIONS:

1. Découpez la carte des arômes
2. Pliez-la à la moitié 
3. Pliez en suivant les pointillés 

<p>cèdre sauge chêne vert pin sève de pin sciure séquoia bois de santal encens</p> <p>noix châtaigne noisette amande peau d'amande massepain</p>	<p>cannelle clou de girofle piment de la Jamaïque poivre noir poivre blanc origan noix de muscade cardamome réglisse anis feuille de laurier menthol eucalyptus romarin baies de genièvre herbes sèches</p>	<p>parchemin foin/paille luzerne extrait de levure levure brioche fraîche pain grillé lait malté thé noir tabac expresso café poudre de cacao chocolat au lait chocolat noir mélasse pain brûlé</p>	<p>Les mots ne sont pas une fin en eux-mêmes. Ce sont simplement des outils qui nous servent à décrire des expériences, à raconter des histoires et à créer des souvenirs.</p> <p>Utiliser cette carte des arômes peut vous aider à apprendre comment décrire un vin en y apportant tout son sens et de façon inoubliable. Laissez-la vous aider à profiter pleinement de ce que vous dégustez et à vous en souvenir.</p> <p>Laissez-la vous accompagner à travers la magie du vin : comment à partir de simples raisins, de quelques levures, d'un peu de bois et de beaucoup de temps, l'on peut découvrir dans une bouteille le monde qui nous entoure.</p>		
<p>menthe herbe fraîchement coupée garrigue camomille gingembre air marin silex pierre écrasée coquille écrasée tableau noir humide craie copeaux de crayon graphite acier/fer cire/paraffine</p>	<p>capucine géranium jasmin chèvrefeuille fleur d'oranger acacia violettes pétale de rose lilas gardénia muguet linalol chewing-gum</p> <p>crème pâtissière cérat cosmétique beurre</p>	<p>pop-corn beurré caramel dur au beurre caramel miel caramel au beurre vanille</p> <p>haricots verts petits pois artichaut poivron asperge carotte concombre écorce de saule bois vert</p>	<p>canneberge framboise framboise noire</p> <p>compote/tarte à la rhubarbe grenade groseilles rouges églantine hibiscus</p> <p>fraise fraise des bois confiture de fraise</p> <p>bonbons durs aux fruits bonbons à la réglisse</p>	<p>mûre confiture de mûres tarte aux mûres baie de logan</p> <p>airelle cassis crème de cassis mûre blanche baie de sureau myrtille</p> <p>prune prune noire</p> <p>cerise noire prune bing</p>	<p>abricot abricot sec datte raisin sec canneberge séchée cerise séchée figue pruneau compote de pruneau</p> <p>olive noire olive verte</p> <p>sauce soja</p>
<p>ananas kiwi</p> <p>mandarine orange zeste d'orange marmelade d'orange zeste de kumquat citron vert zeste de citron vert citron crème de citron zeste de citron pamplemousse pamplemousse</p>	<p>goyave mangue mangue séchée papaye papaye séchée fruit de la passion banane jaque miellée cantaloup pastèque</p> <p>carambole prune verte litchi groseille</p>	<p>pêche pêche blanche pêches en conserve nectarine</p> <p>pomme sauvage Coing pomme non mûre pomme rouge pomme golden compote de pommes pomme fuji poire poire asiatique</p> <p>raisins de table</p>	<p>viandes fumées viandes grillées lard fumé cuir/suède truffe guimauve grillée</p> <p>chou choucroute tomate oignon ail</p> <p>transpiration chaussettes sales fromage yaourt</p>	<p>basse-cour transpiration de cheval poussière champignon séché</p> <p>laine mouillée chien mouillé terre humide tourbe sol de forêt</p> <p>goudron bois de chêne sec fumée iode créosote</p>	<p>diesel kérosène essence/pétrole</p> <p>vernis cirage acétone vinaigre alcool dénaturé urine de chat</p> <p>allumette brûlée soufre mouffette carton mouillé pansement plastique</p>

Vinography.com

© Copyright 2007 Alder Yarrow. All rights reserved.
French translation courtesy of InfoWine.Com

