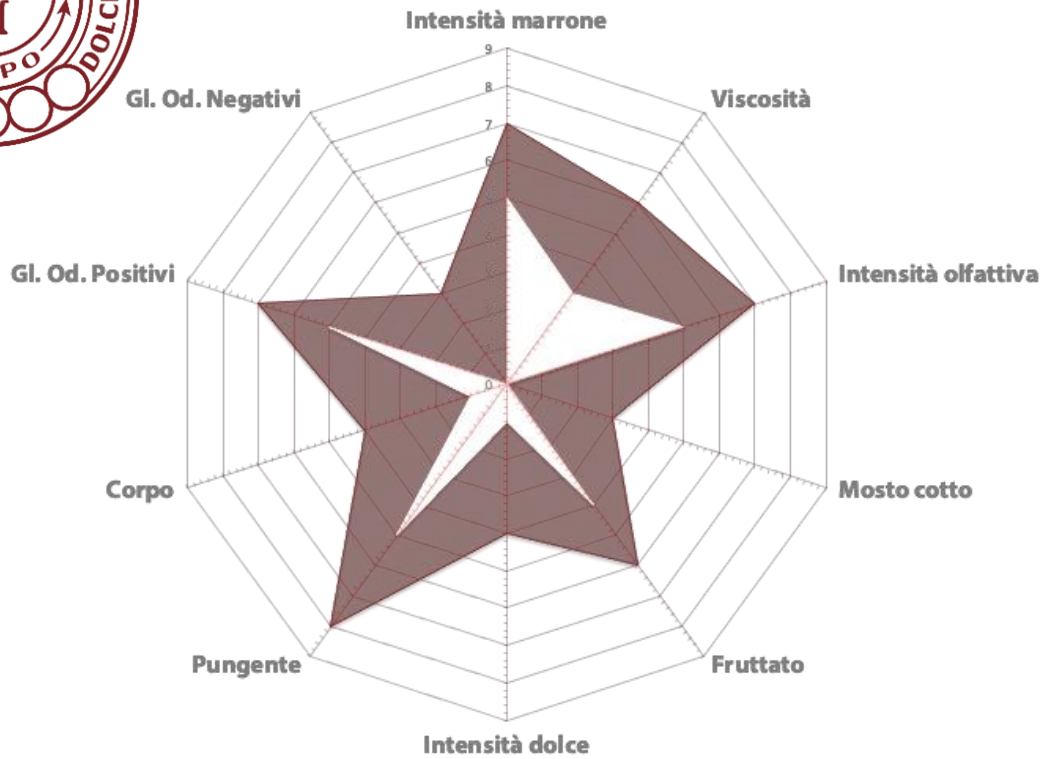


Première catégorie

**Principales caractéristiques** : haute fluidité tactile par référence à un corps liquide, équilibre tendant vers l'acidité au niveau gustatif et vers le fruité au niveau aromatique. **Emploi idéal**: condiment avec un apport important de fraîcheur et d'acidité, accompagné d'un corps et d'une structure légers, parfait pour les vinaigrettes, les sauces et les marinages.

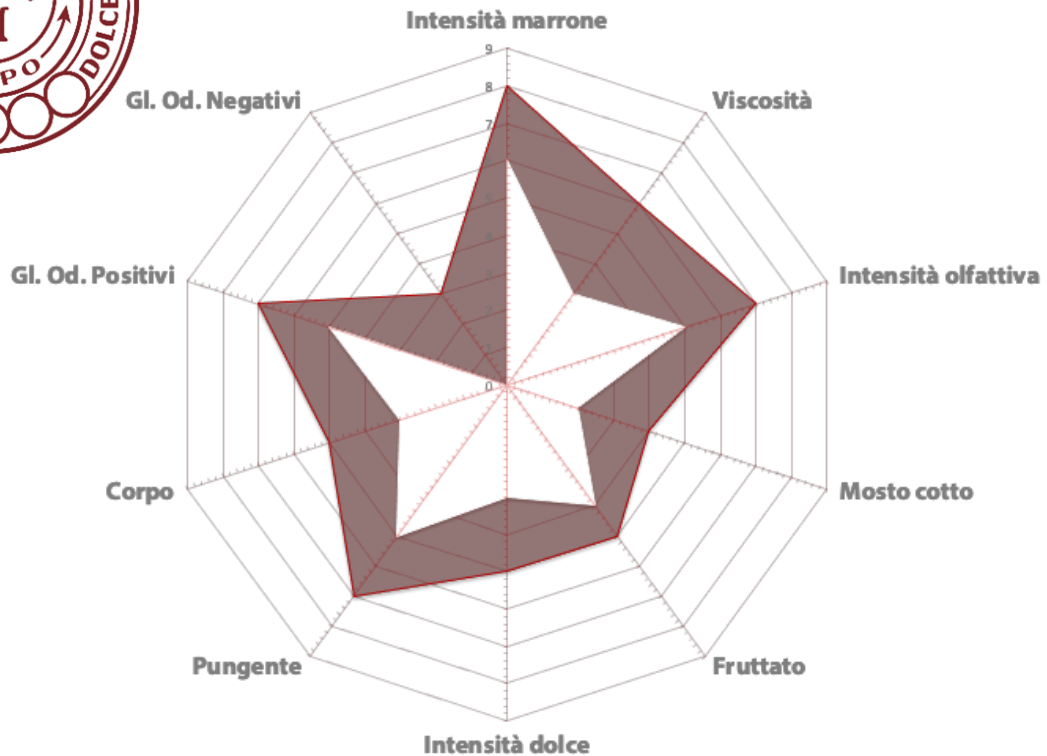


PARFUM et ARÔME		
Fruits rouges, Agrumes, Pomme verte		Confiture de prunes, Fruits cuits, Épices douces, Grillé
SAVEUR et GOÛT		
Frais et agréablement acétique		Doux, complexe et persistant
SENSATION TACTILE		
Fort et piquant		Doux et velouté
CORPS		
Léger et vif		Rond et plein

Deuxième catégorie

**Principales caractéristiques :** au niveau gustatif, la fraîcheur de l'acidité est encore prononcée, mais avec une plus grande perception du corps et de la tendance douce. Encore plutôt piquant, au niveau aromatique on trouve une prévalence du fruité mais avec le moût de raisin cuit beaucoup plus présent.

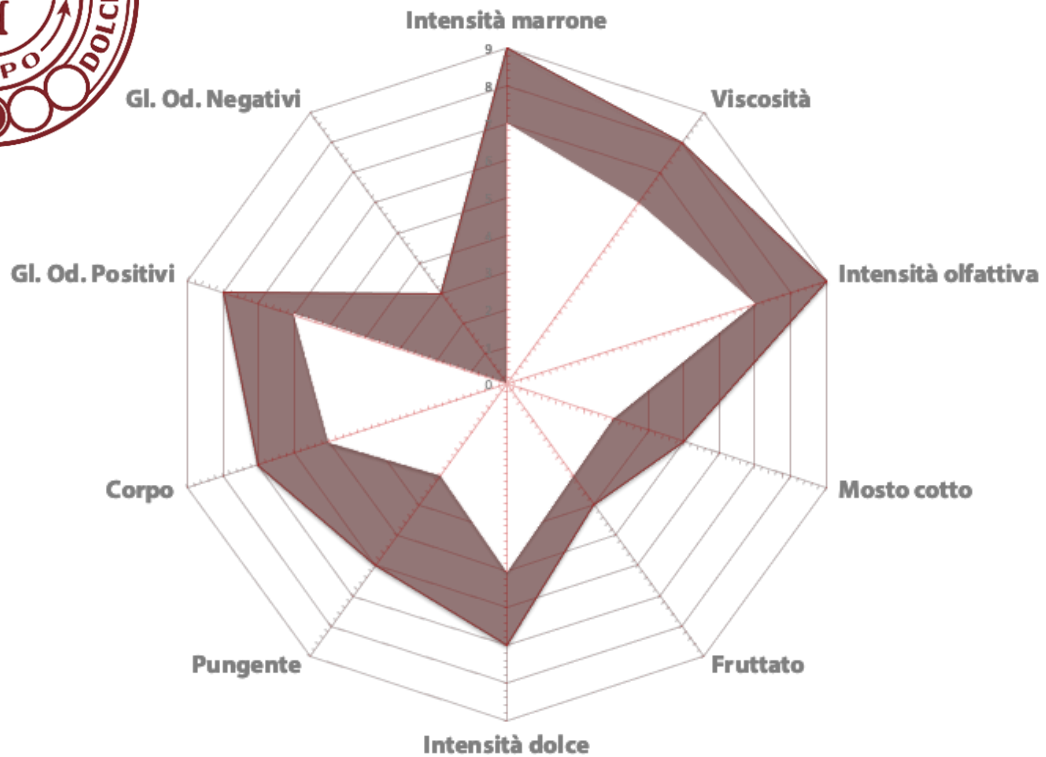
**Emploi idéal :** excellent comme condiment, dans ce cas, plus structuré avec un arrière-goût moins agressif.




PARFUM et ARÔME		
Fruits rouges, Agrumes, Pomme verte		Confiture de prunes, Fruits cuits, Épices douces, Grillé
SAVEUR et GOÛT		
Frais et agréablement acétique		Doux, complexe et persistant
SENSATION TACTILE		
Fort et piquant		Doux et velouté
CORPS		
Léger et vif		Rond et plein

Troisième catégorie

**Principales caractéristiques** : la densité commence à être observable à la vue avec plus de résistance à la rotation dans le verre de dégustation, et avec une perception olfactive et gustative en équilibre entre l'acide et le doux. Également au niveau aromatique, il n'y a pas de prévalence, on perçoit soit le fruité soit le moût de raisin cuit. Produit déjà plus complexe au niveau aromatique et de structure. **Emploi idéal** : à utiliser également en cuisson pour créer des sauces plus riches et un profil plus rond pour les condiments et vinaigrettes.

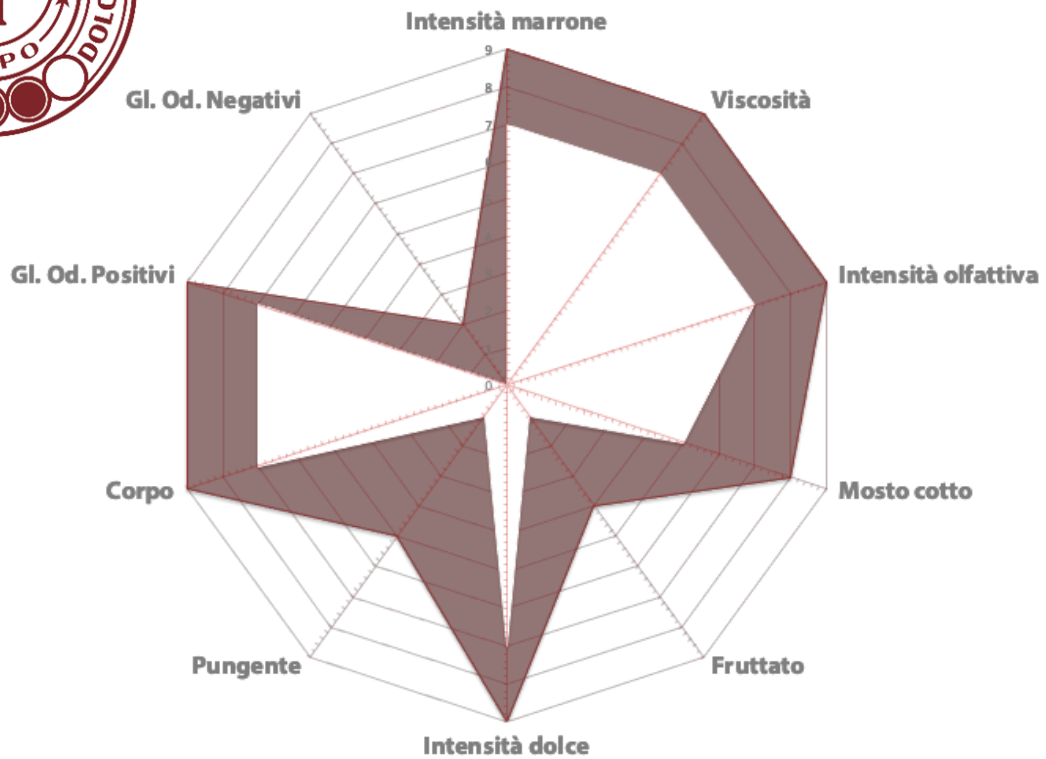





PARFUM et ARÔME		
Fruits rouges, Agrumes, Pomme verte		Confiture de prunes, Fruits cuits, Épices douces, Grillé
SAVEUR et GOÛT		
Frais et agréablement acétique		Doux, complexe et persistant
SENSATION TACTILE		
Fort et piquant		Doux et velouté
CORPS		

Léger et vif		Rond et plein
--------------	--	---------------

Quatrième catégorie

**Principales caractéristiques** : au niveau tactile, la densité est plus perceptible avec le doux qui prévaut sur l'acide et en limite le piquant. Par contre, au niveau aromatique, c'est le moût de raisin cuit associé aussi à des notes épicées qui prévaut sur le fruité. L'augmentation de la complexité en augmente les possibilités d'emploi. **Emploi idéal** : pour assaisonner à froid et pour compléter des risottos, des plats de poisson, de viande blanche ou rouge, mais aussi pour les glaces et les fraises.

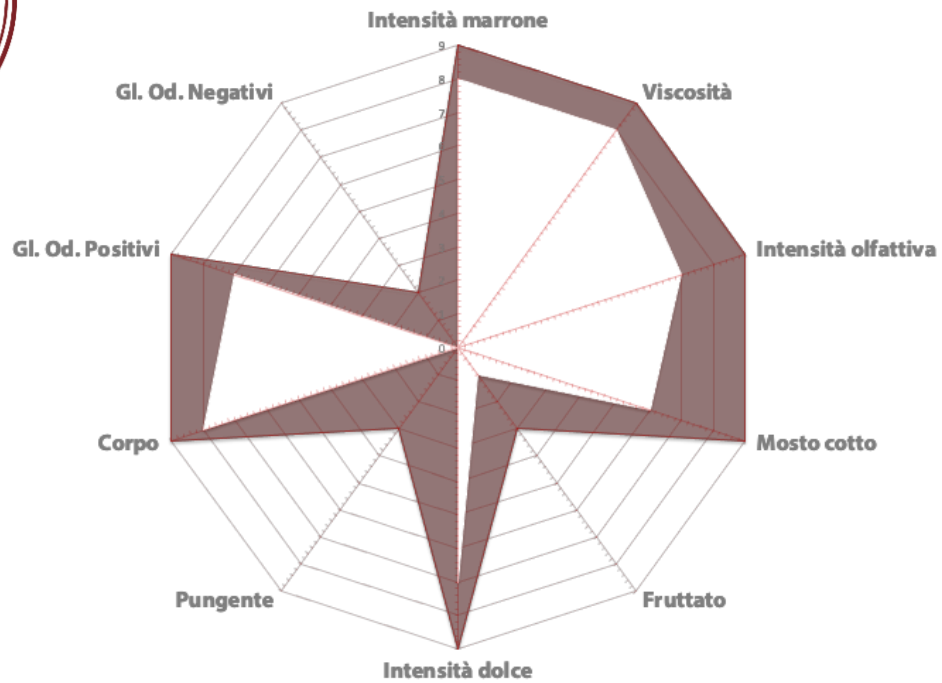


PARFUM et ARÔME		
Fruits rouges, Agrumes, Pomme verte		Confiture de prunes, Fruits cuits, Épices douces, Grillé
SAVEUR et GOÛT		
Frais et agréablement acétique		Doux, complexe et persistant
SENSATION TACTILE		
Fort et piquant		Doux et velouté
CORPS		



Cinquième catégorie

**Principales caractéristiques :** la densité augmente considérablement jusqu'à atteindre des niveaux élevés et se manifeste par une longue persistance après rotation dans le verre de dégustation. Le goût dévoile un piquant à peine perceptible, une importante douceur qui prévaut sur l'acidité, et un corps exceptionnellement rond et plein. Au niveau aromatique, on a une prévalence nette d'épices et de moût de raisin cuit sur le fruité. Les perceptions gustatives du doux à densité élevée, lié à un profil aromatique caractérisé par des senteurs de grillé et d'épices, suggèrent différentes typologies d'associations. **Emploi idéal :** en association à des fromages affinés et à pâte persillée ou à pâte filée, à des plats de charcuterie, ou des glaces de préférence aux goûts de crème, noisette ou pistache, et avec des gâteaux à base d'œufs et de chocolat.



PARFUM et ARÔME		
Fruits rouges, Agrumes, Pomme verte		Confiture de prunes, Fruits cuits, Épices douces, Grillé
SAVEUR et GOÛT		
Frais et agréablement acétique		Doux, complexe et persistant
SENSATION TACTILE		
Fort et piquant		Doux et velouté
CORPS		

