

Explications des abréviations (www.FrenchBar.com)

Le nez (N) :

Odeurs qui proviennent des effluves de l'alcool.

Les odeurs libérées peuvent rappeler :
Fleurs, épices, noyaux, végétaux, fruits, etc...

Le goût (G) :

Les premières impressions gustatives :
Sucré, salé, amer, acide.

Le milieu de bouche permet d'apprécier l'équilibre et la complexité des arômes :
Floral, épicé, végétal, fruité, etc...

La finale (F) :

Il s'agit d'un retour d'arômes après la dégustation.

C'est le moment de la dégustation qu'on retiendra le plus longtemps.