

LES DÉFAUTS DU VIN

Vous avez certainement entendu parler des 3 principaux défauts du vin : le goût de bouchon, la réduction et l'oxydation. Voici un petit quizz pour tester vos connaissances sur le sujet.

A vous de relier le défaut à la bonne définition proposée :

- Le vin bouchonné (B) • • Le vin a eu un contact trop prolongé avec l'air lors de la vinification ou lors de la mise en bouteille ou après ouverture de la bouteille.
- La réduction du vin (R) • • Le liège a été contaminé par le TCA (trichloroanisole).
- L'oxydation du vin (O) • • Le vin a été en contact avec un excès de soufre ou bien a manqué d'oxygène lors de son élaboration.

Et est-ce que vous connaissez les arômes caractéristiques de chacun des 3 défauts. A vous de jouer en mettant la bonne lettre en face de l'odeur.

Défaut (B, R ou O) :

Arôme :

- | | |
|--------------------------|----------------|
| <input type="checkbox"/> | poussière |
| <input type="checkbox"/> | noix |
| <input type="checkbox"/> | caoutchou |
| <input type="checkbox"/> | cidre |
| <input type="checkbox"/> | carton mouillé |
| <input type="checkbox"/> | pomme blette |
| <input type="checkbox"/> | liège |
| <input type="checkbox"/> | ail |
| <input type="checkbox"/> | moisi |
| <input type="checkbox"/> | oeuf pourri |
| <input type="checkbox"/> | vinaigre |
| <input type="checkbox"/> | bouchon |