


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