

Les arômes primaires

Fruité Agrumes
Fruits verts
fruits à noyaux
Fruits exotiques
Fruits rouges
Fruits noirs
Cuits / Secs



Floral Accacia, Chevrefeuille, Rose,
Violette, Jasmin, Camomille, Fleur
d'oranger

Végétal Poivron vert, herbe coupée, asperge,
Eucalyptus, menthe, Fenouil

Minéral Silex, iodé, Rouille

Épicé Poivre, Réglisse

ARNO
WINE
ACCORDS METS & VINS



Les arômes secondaires

Suite action des levures

Biscuit, pain, brioche, pâte à pain.



Liés à la FML

Beurre, Crème, Fromage

Liés à l'élevage bois

Vanille, clou de girofle, Noix de coco

Lié à la macération carbonique

Banane, Yaourt à la fraise



Les arômes tertiaires



Liés à l'oxydation

Pâte d'amande, Noix, Pomme blette

Liés à l'élevage

Abricot sec, Pruneau, Murs cuite

Liés au vieillissement

*Cannelle, Champignon,
foin, sous-bois, cuir,
Tabac*

