

CONCEPT «PASTILLES DE GOÛT»

GUIDE DE NORMES

HÔTELS, RESTAURANTS, BARS

SAQ RESTAURATION

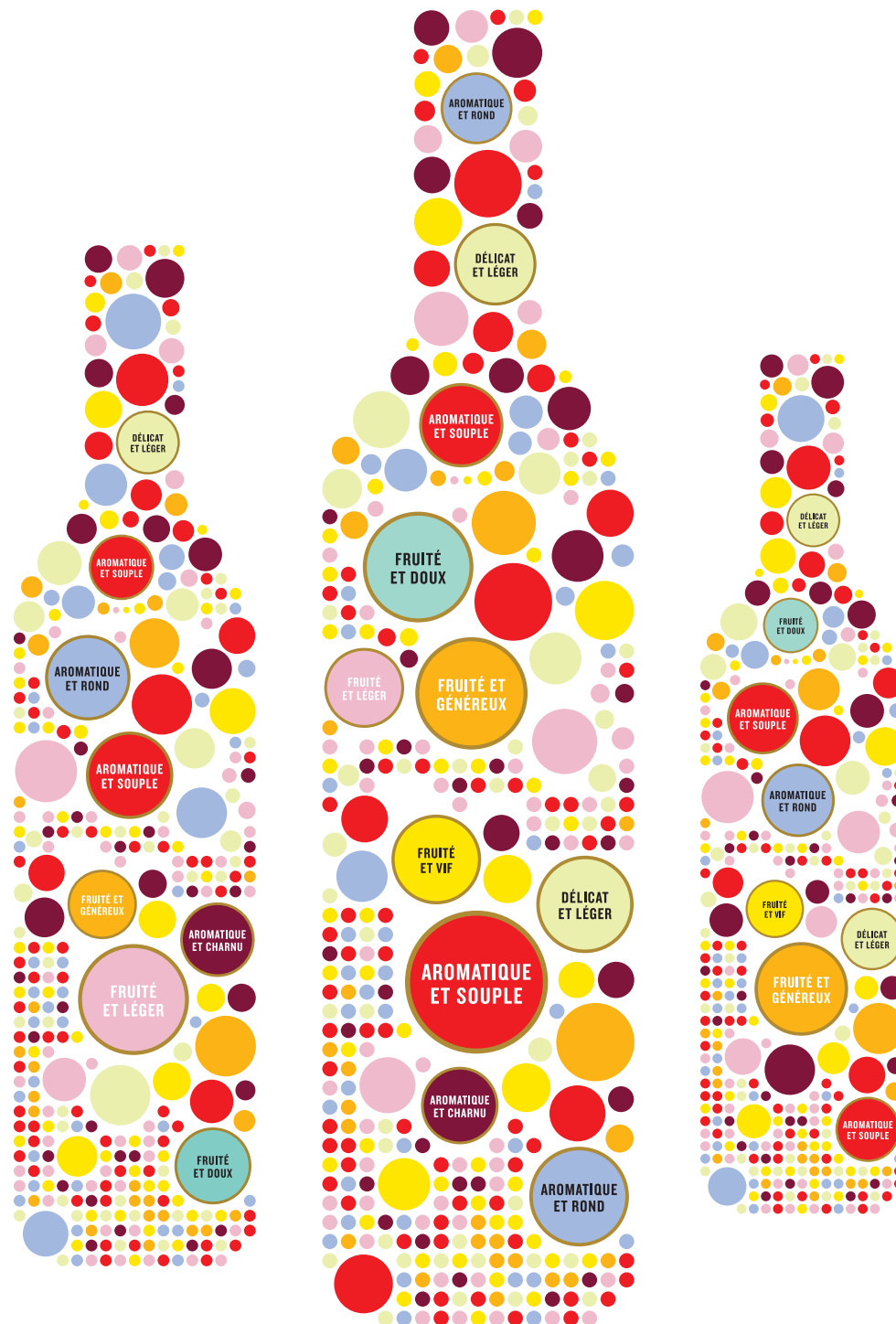


TABLE DES MATIÈRES

1. MISE EN CONTEXTE

RÈGLES DE BASE

2. TABLEAU DE RÉFÉRENCE DU CONCEPT «PASTILLES DE GOÛT»

2.1 DESCRIPTION DES PASTILLES DE GOÛT

2.2 DESCRIPTION EN TROIS POINTS DES PASTILLES DE GOÛT

3. PROCESSUS D'UTILISATION ET D'APPROBATION DU CONCEPT «PASTILLES DE GOÛT»

3.1 COMMENT CONNAÎTRE LA PASTILLE ATTRIBUÉE AU VIN

3.2 PROCESSUS D'APPROBATION POUR L'APPLICATION DU CONCEPT

4. APPLICATIONS GRAPHIQUES DU CONCEPT (ASPECTS TECHNIQUES)

4.1 – BOÎTE À OUTILS – LES PASTILLES DE GOÛT (LEUR DESIGN)

4.2 – APPLICATIONS APPROPRIÉES DES PASTILLES DE GOÛT

4.2.1 - Ordre des pastilles et échelle d'intensité

4.2.2 - Utilisation sur fond foncé

4.2.3 - Format et espacement

4.2.4 - Utilisations incorrectes des pastilles de goût

4.3 – INDICATIONS – MARQUES DE COMMERCE ET DROITS D'AUTEUR

5. EXEMPLES D'UTILISATION DES PASTILLES DE GOÛT

5.1 – UTILISATION DANS UNE SECTION MENU

5.2 – PICTOGRAMMES

5.3 – UTILISATION DANS VOTRE SITE INTERNET

ANNEXES

1. IDENTIFICATION ORIGINE QUÉBEC

2. TASTE TAGS DESCRIPTIONS

3. TASTE TAGS DESCRIPTIONS IN THREE POINTS

1 - MISE EN CONTEXTE

Le concept «Pastilles de goût» est une propriété de la Société des alcools du Québec. Il permet de reconnaître les différents vins ou cidres offerts en magasin à l'aide d'une classification des goûts suivant un lexique et un code visuel uniques, identifiés par des pastilles colorées.

La Société des alcools du Québec (SAQ) entend autoriser les titulaires de permis à utiliser son système de classification connu sous le nom de «Pastilles de goût» à la suite d'un contrat de licence. Le présent document vise donc à présenter et à définir l'exploitation qui pourra être faite du concept «Pastilles de goût» dans vos établissements.

Pour trouver de l'information ou pour télécharger les pastilles, veuillez vous rendre au www.saqgraphisme.info/#pastilles, dans la section « Pastilles de goût ».

L'application du concept des pastilles est valide pour la province de Québec seulement.

RÈGLES DE BASE

1. Le visuel des pastilles de goût est disponible pour téléchargement au www.saqgraphisme.info/#pastilles .
2. Seuls les vins et cidres courants se voient attribuer une pastille.
Les produits d'importation privée ne peuvent être «pastillés».
3. La pastille de goût destinée au matériel promotionnel doit correspondre à celle de ce produit dans le site www.saq.com.
4. Les pastilles de goût doivent être utilisées selon les standards établis dans ce document, notamment en ce qui concerne la couleur de chaque pastille et sa typographie (voir la section 4).
5. Pour toute utilisation du concept «Pastilles de goût», la mention **MC** doit accompagner chacune des pastilles et l'avis de droits d'auteur © **Société des alcools du Québec, 2007** doit apparaître sur chacune des pièces (voir la section 4.3).
6. Il faut prévoir une **légende décrivant chaque pastille de goût dans le contexte de son utilisation**, par exemple dans la carte des vins. **Le texte de cette légende doit être respecté dans son intégralité** (voir la section 2). Cette légende doit présenter les pastilles de goût en **trois sections distinctes** et les disposer **en ordre d'intensité graduelle**, soit de gauche à droite ou de haut en bas. (voir la section 4.2.1)
 - La première section regroupe les pastilles FRUITÉ ET LÉGER, FRUITÉ ET GÉNÉREUX, AROMATIQUE ET SOUPLE et AROMATIQUE ET CHARNU.
 - La deuxième section regroupe les pastilles DÉLICAT ET LÉGER, FRUITÉ ET VIF et AROMATIQUE ET ROND.
 - La troisième section regroupe les pastilles FRUITÉ ET DOUX et FRUITÉ ET EXTRA-DOUX.
7. Tout matériel développé par le licencié affichant le système de classification du concept «Pastilles de goût» (exemple carte-tente, menu, napperon, etc.), doit être soumis, avant impression, à l'approbation de la SAQ à l'adresse suivante : saqrestauration@saq.qc.ca. Les délais d'approbation de la SAQ sont de **5 jours ouvrables**.
8. Les pastilles ne peuvent être physiquement apposées sur les bouteilles, les étiquettes ou les capsules.



2 – TABLEAU DE RÉFÉRENCE DU CONCEPT «PASTILLES DE GOÛT»

2.1 DESCRIPTION DES PASTILLES DE GOÛT

PASTILLES ATTRIBUÉES AUX VINS ROUGES ET/OU ROSÉS

--- LÉGER



CES VINS LÉGERS SE RECONNAISSENT À LEURS ARÔMES SIMPLES DE FRUITS, LEUR SENSATION DE FRAÎCHEUR ET LEUR STRUCTURE PEU IMPOSANTE. ILS DOIVENT ÊTRE CONSOMMÉS DANS LEUR JEUNESSE.

CATÉGORIES DE PRODUITS : VIN ROUGE, VIN ROSÉ.



CES VINS MI-CORSÉS OFFRENT UNE COULEUR INTENSE, UN NEZ RICHE DOMINÉ PAR DES ARÔMES DE FRUITS. CE SONT DES VINS SAVOUREUX ET ACCESSIBLES.

CATÉGORIES DE PRODUITS : VIN ROUGE, VIN ROSÉ.



CES VINS MI-CORSÉS SE DISTINGUENT PAR DES TANNINS SOUPLES APPORTANT HABITUELLEMENT UNE CERTAINE RONDEUR. ILS SONT SOUVENT DOMINÉS PAR DES PARFUMS DE FRUITS MÛRS OU DES NOTES BOISÉES (PAIN GRILLÉ, CAFÉ OU VANILLE).

CATÉGORIE DE PRODUITS : VIN ROUGE.



CES VINS CORSÉS À LA COULEUR INTENSE EXHALENT DES ARÔMES PUISSANTS ET COMPLEXES DE FRUITS ET D'ÉPICES, PARFOIS ACCOMPAGNÉS DE NOTES BOISÉES. ILS PRÉSENTENT UNE BONNE STRUCTURE TANNIQUE ET UNE SENSATION VELOUTÉE EN BOUCHE.

CATÉGORIE DE PRODUITS : VIN ROUGE.

CORSÉ+

PASTILLES ATTRIBUÉES AUX VINS BLANCS ET/OU MOUSSEUX ET CIDRES SECS

--- LÉGER



CES VINS SECS PLUTÔT DÉLICATS SE DISTINGUENT PAR LEUR COULEUR PÂLE, LEURS ARÔMES SIMPLES DE FRUITS AINSI QUE PAR LA SENSATION DE FRAÎCHEUR QUI NAÎT DE LEUR ACIDITÉ.

CATÉGORIE DE PRODUITS : VIN BLANC.



CES VINS OU CIDRES SECS POSSÈDENT UN NEZ AUX ARÔMES DE FRUITS ET DE FLEURS TOUT EN OFFRANT UNE CERTAINE RICHESSE EN BOUCHE. LEUR ACIDITÉ LEUR PROCURE UNE AGRÉABLE VIVACITÉ.

CATÉGORIES DE PRODUITS : VIN BLANC, CHAMPAGNE ET MOUSSEUX, CIDRE.



CES VINS SECS SE CARACTÉRISENT PAR L'INTENSITÉ DE LEURS ARÔMES D'ÉPICES, DE PAIN GRILLÉ OU DE FRUITS EXOTIQUES. EN BOUCHE, ILS ONT UNE TEXTURE GRASSE ET SONT BIEN ÉQUILIBRÉS.

CATÉGORIES DE PRODUITS : VIN BLANC, CHAMPAGNE ET MOUSSEUX.

CORSÉ+

PASTILLES ATTRIBUÉES AUX VINS BLANCS ET/OU ROSÉS, MOUSSEUX ET CIDRES SUCRÉS

--- SUCRÉ



CES VINS OU CIDRES SE DISTINGUENT PAR LA PRÉSENCE DE SUCRE. GÉNÉRALEMENT DEMI-SECS OU DEMI-DOUX, ILS S'AFFIRMENT PAR DES NOTES DE FRUITS MÛRS.

CATÉGORIES DE PRODUITS : VIN BLANC, VIN ROSÉ, CHAMPAGNE ET MOUSSEUX, CIDRE.



CES CIDRES OU VINS LIQUEUREUX PRÉSENTENT UN TAUX DE SUCRE PARTICULIÈREMENT ÉLEVÉ ET DES ARÔMES ÉCLATANTS ÉVOQUANT LES FRUITS TROPICAUX ET LE MIEL.

CATÉGORIES DE PRODUITS : VIN BLANC, CIDRE.

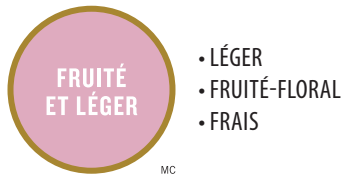
SUCRÉ+

La version anglaise se trouve en annexe.

IMPORTANT : Comme les pastilles sont parfois communes à différents types de produits, s'il y a des accords avec des mets de proposés, on doit clairement spécifier s'il s'agit d'un vin rouge, d'un vin blanc, d'un vin rosé, d'un mousseux ou d'un cidre.

2.2 DESCRIPTION EN TROIS POINTS DES PASTILLES DE GOÛT

PASTILLES ATTRIBUÉES AUX VINS ROUGES



- LÉGER
- FRUITÉ-FLORAL
- FRAIS



- MI-CORSÉ
- FRUITÉ-ÉPICÉ
- ENROBÉ



- MI-CORSÉ
- BOISÉ
- VELOUTÉ



- CORSÉ
- BOISÉ
- STRUCTURÉ

PASTILLES ATTRIBUÉES AUX VINS BLANCS



- LÉGER
- SEC
- SUBTIL



- MI-CORSÉ
- SEC
- FRUITÉ-FLORAL



- CORSÉ
- SEC
- FRUITÉ-BOISÉ



- SUCRÉ
- FRUITÉ
- RICHE



- RICHE
- LIQOREUX
- FRUITS EXOTIQUES

PASTILLES ATTRIBUÉES AUX VINS ROSÉS



- LÉGER
- FRUITÉ-FLORAL
- FRAIS

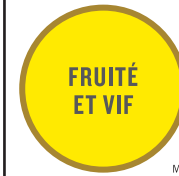


- MI-CORSÉ
- FRUITÉ-ÉPICÉ
- ENROBÉ



- SUCRÉ
- FRUITÉ
- RICHE

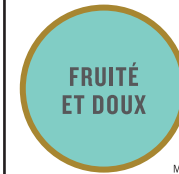
PASTILLES ATTRIBUÉES AUX CHAMPAGNES ET MOUSSEUX



- MI-CORSÉ
- SEC
- FRUITÉ-FLORAL



- CORSÉ
- SEC
- FRUITÉ-BOISÉ

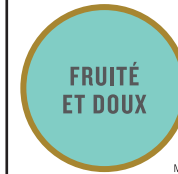


- SUCRÉ
- FRUITÉ
- RICHE

PASTILLES ATTRIBUÉES AUX CIDRES



- MI-CORSÉ
- SEC
- FRUITÉ-FLORAL



- SUCRÉ
- FRUITÉ
- RICHE



- RICHE
- LIQOREUX
- FRUITS EXOTIQUES

La version anglaise se trouve en annexe.

IMPORTANT : Comme les pastilles sont parfois communes à différents types de produits, s'il y a des accords avec des mets de proposés, on doit clairement spécifier s'il s'agit d'un vin rouge, d'un vin blanc, d'un vin rosé, d'un mousseux ou d'un cidre.

3 – PROCESSUS D'UTILISATION ET D'APPROBATION DU CONCEPT « PASTILLES DE GOÛT »

3.1 - COMMENT CONNAÎTRE LA PASTILLE ATTRIBUÉE AU VIN

1. Vous pouvez vous reporter au site Internet saq.com pour connaître les pastilles de goût qui ont été attribuées à vos produits.
2. Dans le cas d'un nouveau produit ou pour valider l'attribution d'une pastille à un produit courant, vous pouvez communiquer avec le **Centre de relation clientèle – Restauration** : Montréal : 514 254-8686 ou 1-866-554-8686 Québec : 418 654-2950 ou 1-866-654-2950

Deux fois par année, soit à la fin janvier et à la fin juin, des mises à jour sont effectuées sur les produits pastillés. Il se peut alors que certains vins aient changé de pastille, (par exemple à la suite d'un changement de recette du fournisseur). Le titulaire de permis doit alors se reporter au site Internet, dans **SAQ.com**, pour valider les pastilles de sa carte de vins. Il doit aussi communiquer avec la SAQ avant chaque réimpression d'articles promotionnels comportant les pastilles de goût pour en vérifier l'exactitude.

3.2 - PROCESSUS D'APPROBATION POUR L'APPLICATION DU CONCEPT

Tout matériel de publicité ou de promotion affichant le système de classification du concept «Pastilles de goût» et qui est développé à partir des outils de communication internes du licencié (par exemple carte-tente, menu, napperon, etc.), doit être soumis, avant sa première utilisation, à **l'approbation de la SAQ à l'adresse suivante : pastillesalacarte@saq.qc.ca** . Tout le matériel doit respecter les normes présentées dans ce guide. **Veillez prendre note que les délais d'approbation de la SAQ sont de 5 jours ouvrables.**

L'approbation de toute pièce promotionnelle est valable pour une période maximale d'un an. Advenant un changement de pastille pour un produit au cours de l'année, le licencié a la responsabilité d'effectuer le changement de pastille sur les pièces concernées avant la date d'anniversaire de son contrat et de soumettre la version corrigée pour acceptation avant l'impression du matériel.

4 – APPLICATIONS GRAPHIQUES DU CONCEPT (ASPECTS TECHNIQUES)

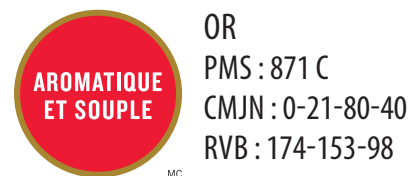
4.1 - BOÎTE À OUTILS – LES PASTILLES DE GOÛT (LEUR DESIGN)

Ce concept permet de reconnaître les différents vins ou cidres offerts à l'aide d'une classification des goûts suivant un lexique et un code visuel uniques. **Toujours respecter la couleur associée à chaque pastille de goût.**

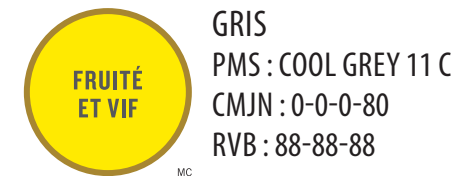
Ces visuels sont disponibles sur le site www.saqgraphisme.info/#pastilles, dans la section « Pastilles de goût ».

COULEURS PANTONE^{MC} ET RECETTES CMJN ET RVB

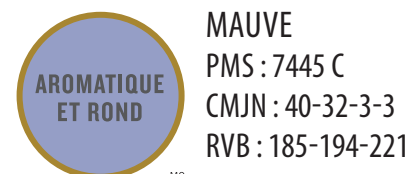
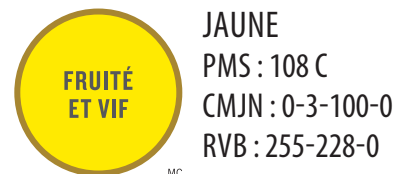
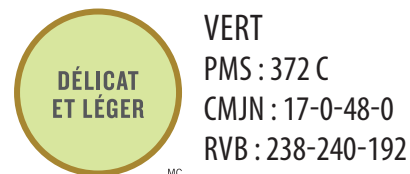
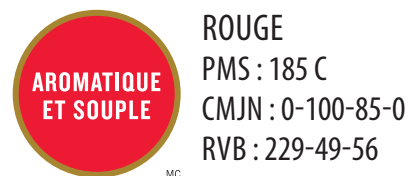
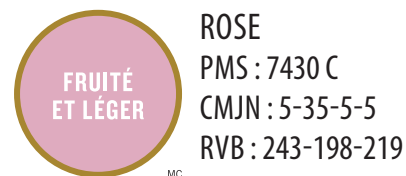
LE CONTOUR



LA TYPOGRAPHIE



L'INTÉRIEUR DES PASTILLES



4.2 – APPLICATIONS APPROPRIÉES DES PASTILLES DE GOÛT

4.2.1- ORDRE DES PASTILLES ET ÉCHELLE D'INTENSITÉ

L'utilisation de l'échelle d'intensité sert à la compréhension de l'ordre croissant d'intensité des pastilles des vins et cidres. Toujours séparer et bien identifier les pastilles selon l'ordre d'intensité (du plus léger au plus corsé, du moins sucré au plus sucré).

VINS ROUGES



VINS BLANCS



VINS ROSÉS



CHAMPAGNES ET MOUSSEUX

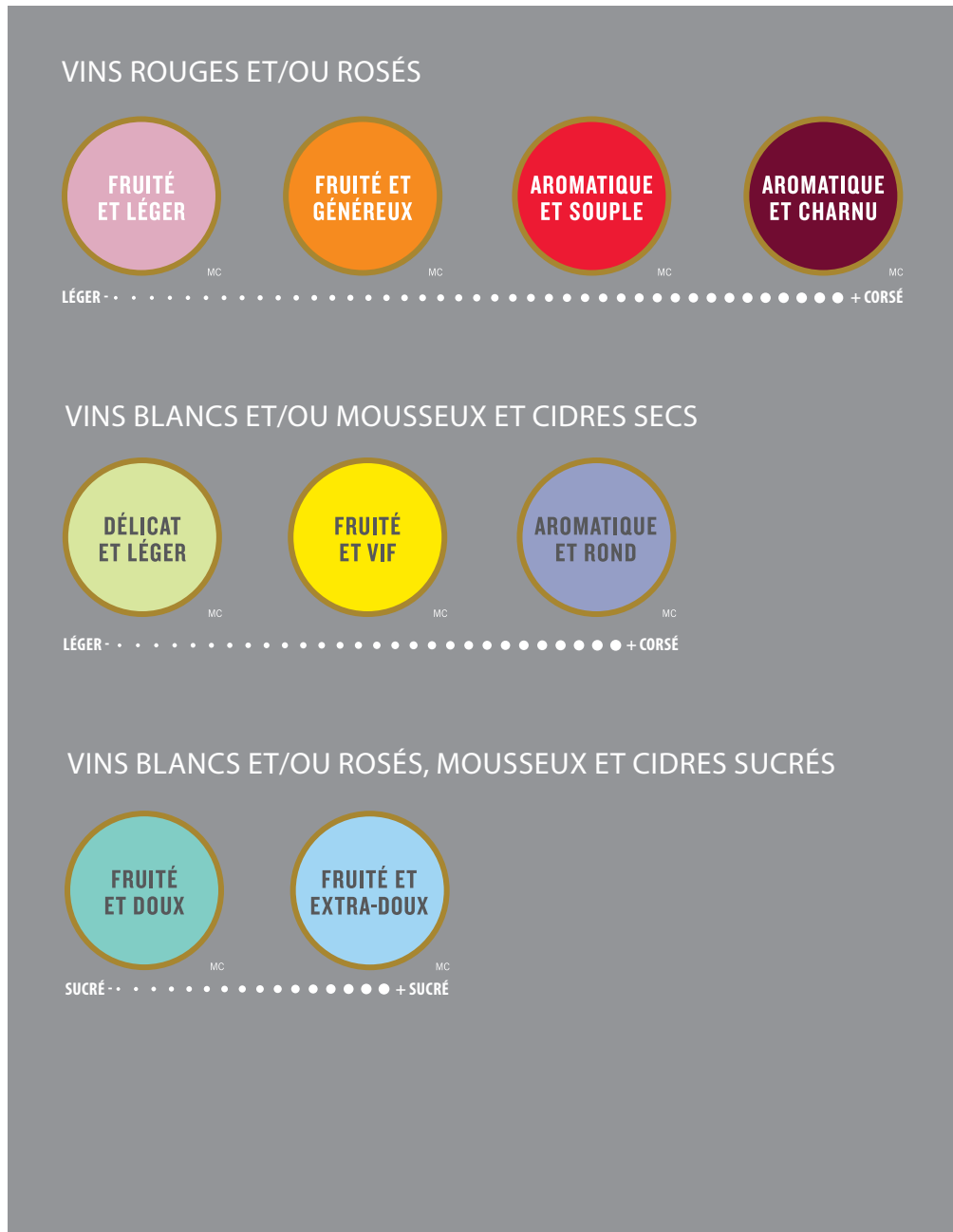


CIDRES



4.2.2 - UTILISATION SUR FOND FONCÉ

La couleur du fond sur lequel les pastilles sont utilisées est à la discrétion du distributeur autorisé. (Le blanc et le gris sont donnés en exemple.)



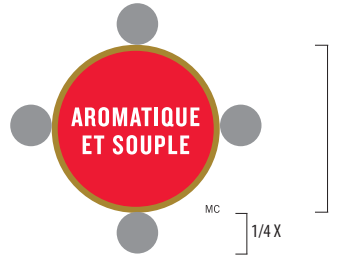
4.2.3 – FORMAT ET ESPACEMENT

UTILISATION DES PASTILLES

Format minimal : la largeur des pastilles ne doit pas être inférieure à 1/2 pouce ou 1,25 cm.

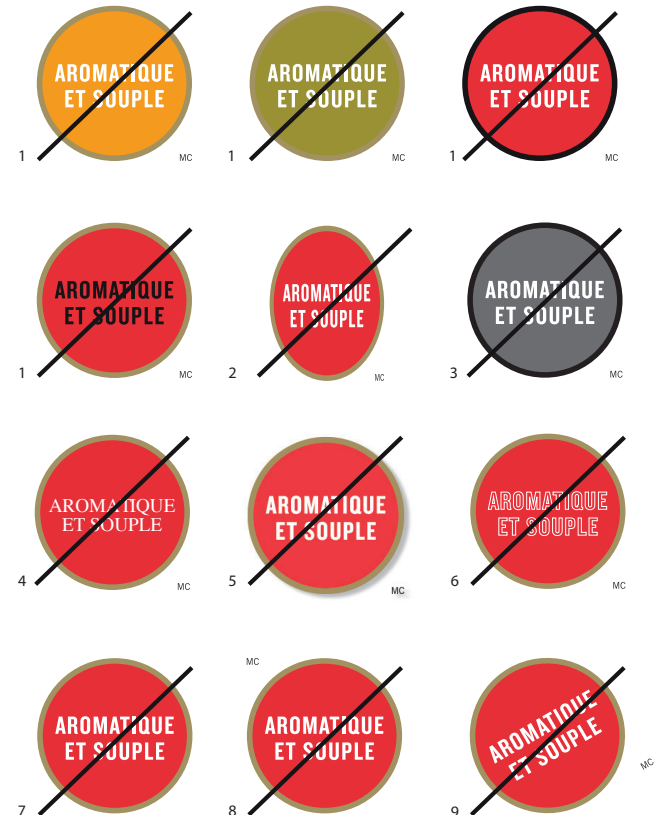


Espace de protection : les pastilles doivent toujours être entourées d'un espace vide équivalent **au quart de la largeur des pastilles**.



4.2.4 – UTILISATIONS INCORRECTES DES PASTILLES DE GOÛT

1. Ne pas changer ou interchanger la couleur des pastilles (fond, lettrage et contour).
2. Ne pas distordre les pastilles.
3. Ne pas utiliser les pastilles en noir et blanc.
4. Ne pas changer la police à l'intérieur des pastilles.
5. Ne pas utiliser d'ombre portée, ou d'effets Photoshop.
6. Ne pas utiliser de contour de lettres.
7. Ne pas utiliser les pastilles sans le symbole MC.
8. Ne pas changer le positionnement du symbole MC.
9. Ne pas changer l'angle de la pastille.



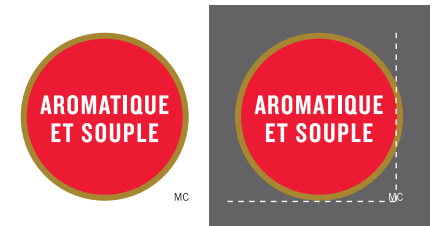
4.3 – INDICATIONS – MARQUE DE COMMERCE ET DROITS D'AUTEUR

UTILISATIONS APPROPRIÉES DE LA MARQUE DE COMMERCE

- Pour chaque utilisation des pastilles de goût, le symbole MC doit toujours être ajouté.
- La couleur du fond sur lequel les pastilles sont utilisées est à la discrétion du distributeur autorisé. (Le blanc et le gris sont donnés en exemple.)

Les points suivants doivent être respectés :

1. Lorsque les pastilles se trouvent sur un fond clair, le symbole MC doit toujours être en noir et doit toujours se trouver sur le côté inférieur droit des pastilles, aligné avec le bas du cercle.
2. Lorsque les pastilles se trouvent sur un fond foncé, le symbole MC doit être utilisé en blanc et doit toujours se trouver sur le côté inférieur droit des pastilles, aligné avec le bas du cercle.



UTILISATION ADÉQUATE DES DROITS D'AUTEUR

- Pour toute utilisation du concept des pastilles de goût sur une pièce descriptive, l'avis de droits d'auteur © **Société des alcools du Québec, 2007** doit apparaître au bas de la pièce imprimée qui présente le concept.
- La grosseur de cette mention doit toujours être proportionnelle au format de la pièce imprimée et bien visible.

© Société des alcools du Québec, 2007

ANNÉE D'ENREGISTREMENT DE LA MARQUE

5. EXEMPLES D'UTILISATION DES PASTILLES DE GOÛT

5.1 – UTILISATION DANS UNE SECTION MENU

IMPORTANT

Comme les pastilles sont parfois communes à différents types de produits, s'il y a des accords avec des mets de proposés, on doit spécifier clairement s'il s'agit d'un vin rouge, d'un vin blanc, d'un vin rosé, d'un mousseux ou d'un cidre.

Dans le cas où les plats présentés dans votre commerce sont accompagnés de pastilles de goût, la précision sur le type de produit doit être indiquée en l'écrivant, soit en texte ou en ajoutant le pictogramme correspondant.

Suggestion d'intégration de la pastille accompagnée de la précision écrite.



Suggestion d'intégration de la pastille accompagnée du pictogramme.



5.2 – PICTOGRAMMES DES TYPES DE PRODUITS

Ces pictogrammes sont une façon d'indiquer la couleur du vin ou de préciser si c'est mousseux ou un cidre.

COULEURS PANTONE^{MC} (PMS), RECETTES CMJN ET RVB



VINS ROUGES
PMS : 187 C
CMJN : 0-100-80-20
RVB : 193-0-42



VINS BLANCS
PMS : 383 C
CMJN : 30-0-100-20
RVB : 170-179-0



VINS ROSÉS
PMS : 213 C
CMJN : 0-100-10-0
RVB : 226-0-114



VINS MOUSSEUX
PMS : 871 C
CMJN : 20-25-60-25
RVB : 174-153-98

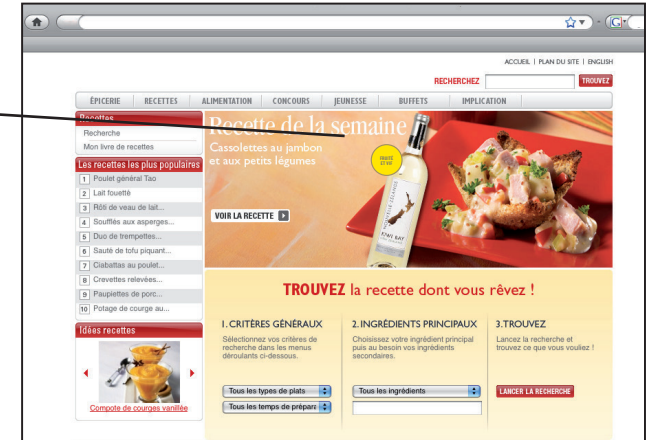


CIDRES
PMS : 116 C
CMJN : 0-20-100-0
RVB : 255-204-0

5.3 – INTERNET

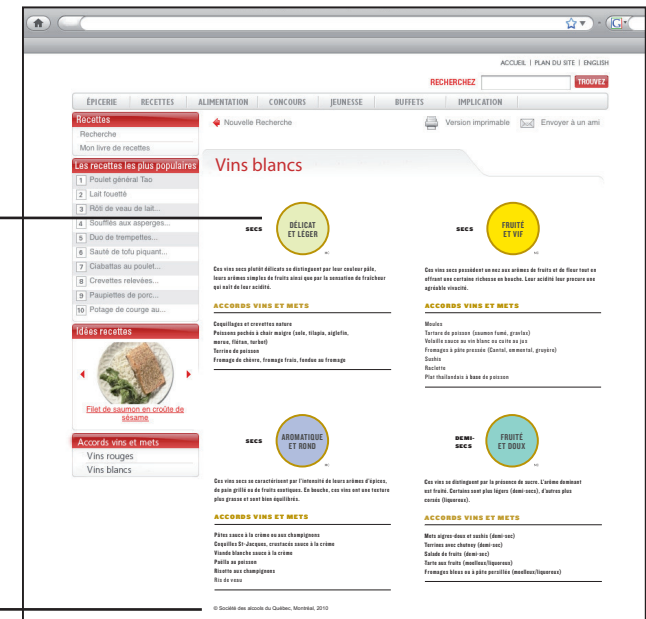
INTÉGRATION DU CONCEPT DES PASTILLES DE GOÛT DANS VOTRE SITE INTERNET

Suggestion d'utilisation pour la page d'accueil de votre site Internet (à titre indicatif seulement).



Suggestion d'utilisation pour la page descriptive de votre site Internet (à titre indicatif seulement).

Dans le cas où les produits présentés dans votre site Internet sont accompagnés de pastilles de goût, les descriptions des pastilles de goût doivent être facilement accessibles.



ANNEXES

1. IDENTIFICATION ORIGINE QUÉBEC

UTILISATIONS APPROPRIÉES DE LA MARQUE DE COMMERCE

Le guide complet des normes graphiques de la marque Origine Québec est disponible sur www.saqgraphisme.info

LOSANGE



- Le losange Origine Québec est uniquement utilisé lorsque la marque de commerce est en lien avec un produit.
- Pour chaque utilisation du losange Origine Québec, le symbole MC doit toujours être ajouté.

Les points suivants doivent être respectés :


1. Lorsque le logo se trouve sur un fond de couleur claire, le symbole MC doit toujours être en noir, sur le côté inférieur droit, aligné avec le bas du losange.
2. Lorsque le logo se trouve sur un fond foncé, le symbole MC doit être utilisé en blanc, sur le côté inférieur droit, aligné avec le bas du losange.












PETIT LOSANGE SANS TEXTE



Exceptionnellement, lorsque l'utilisation du losange Origine Québec est impossible faute d'espace (par exemple à côté d'un produit dans un menu) nous permettons l'utilisation du petit losange sans texte. Il doit cependant **toujours être accompagné du losange complet** en guise de légende.

BISTRO SAQ

Goûtez les produits locaux! 

		Bouteille	Verre
VINS BLANCS			
	Gabbiano Promessa, pinot grigio, Italie	35\$	7\$
	Mission Hill, pinot blanc, Canada	38\$	
	Rodney Strong, chardonnay, Sonoma, États-Unis	45\$	9\$
	Château de Sancerre, Loire, France	54\$	
	Austin Hope, roussanne, États-Unis	65\$	
VINS ROUGES			
	Cono Sur Reserva, pinot noir, Chili	40\$	8\$
	Wolf Blass Yellow Label, cabernet-sauvignon, Australie	45\$	9\$
	Artezin, zinfandel, États-Unis	45\$	
	Saltram Mamre Brook, shiraz, Australie	52\$	
VINS ROSÉS			
	L'Orpailleur rosé, Québec	 35\$	7\$
	Pétale de Rose, Provence, France	42\$	
MOUSSEUX			
	Michel Jodoin, cidre mousseux rosé, Québec	 38\$	
	Prosecco Bisol Crede, Valdobbiadene, Vénétie, Italie	48\$	

Les verres utilisés au BISTRO SAQ pour le service sont recyclables. Nous vous invitons à les déposer dans les contenants de recyclage prévus à cet effet sur le site.

2. TASTE TAGS DESCRIPTIONS

TAGS ASSIGNED TO RED WINES AND/OR ROSÉ

LIGHTER



THESE LIGHT WINES ARE CHARACTERISED BY THEIR SIMPLE FRUITY AROMAS, THE SENSATION OF FRESHNESS THEY LEAVE, AND THEIR UNASSUMING STRUCTURE. THEY MUST BE CONSUMED YOUNG.
PRODUCT CATEGORIES: RED WINE, ROSÉ WINE.



THESE MEDIUM-BODIED WINES HAVE AN INTENSE COLOUR WITH A RICH NOSE DOMINATED BY FRUIT AROMAS. WINES THAT ARE FLAVOURFUL AND ACCESSIBLE TO ALL.
PRODUCT CATEGORIES: RED WINE, ROSÉ WINE.



THESE MEDIUM-BODIED WINES ARE CHARACTERISED BY THEIR SMOOTH TANNINS THAT USUALLY CONFER A CERTAIN ROUNDNESS. THEY ARE OFTEN DOMINATED BY A NOSE OF RIPE FRUIT OR WOODY NOTES (TOAST, COFFEE OR VANILLA).
PRODUCT CATEGORY: RED WINE.

FULL BODIED +



WITH THEIR INTENSE COLOUR, THESE FULL-BODIED WINES EXUDE POWERFUL AND COMPLEX FRUIT AND SPICE AROMAS, OCCASIONALLY ACCOMPANIED BY WOODY NOTES. THEY HAVE A GOOD TANNIC STRUCTURE AND A VELVET MOUTHFEEL.
PRODUCT CATEGORY: RED WINE.

TAGS ASSIGNED TO WHITE WINES AND/OR SPARKLING WINES AND DRY CIDERS

LIGHTER



THESE DRY, MORE DELICATE WINES STAND OUT WITH THEIR PALE COLOUR, SIMPLE FRUIT AROMAS, AND THE SENSATION OF FRESHNESS THEIR ACIDITY BRINGS FORTH.
PRODUCT CATEGORY: WHITE WINE.



THESE DRY WINES AND CIDERS HAVE A NOSE OF FRUIT AND FLOWER AROMAS WHILE HAVING A RICH TASTE ON THE PALATE. THEY GET A PLEASANT LIVELINESS FROM THEIR ACIDITY.
PRODUCT CATEGORIES: WHITE WINE, CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE, CIDER.

FULL BODIED +



THESE DRY WINES ARE CHARACTERISED BY THEIR INTENSE SPICE, TOAST, OR EXOTIC FRUIT AROMAS. THEY LEAVE A FULL-BODIED TEXTURE ON THE PALATE AND ARE WELL-BALANCED.
PRODUCT CATEGORIES: WHITE WINE, CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE.

TAGS ASSIGNED TO SWEET WHITE WINES AND/OR ROSÉ, SPARKLING WINES AND CIDERS

- SWEET



THESE WINES OR CIDERS STAND OUT WITH THEIR SUGAR CONTENT. USUALLY SEMI-DRY OR SEMI-SWEET, THEY ARE CHARACTERISED BY NOTES OF RIPE FRUIT.
PRODUCT CATEGORIES: WHITE WINE, CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE, CIDER.

SWEET +



THESE SYRUPY WINES OR CIDERS CONTAIN A HIGH RATE OF SUGAR AND STAND OUT BY THEIR DAZZLING AROMAS WITH NOTES OF TROPICAL FRUIT AND HONEY.
PRODUCT CATEGORIES: WHITE WINE, CIDER.

IMPORTANT: Because some taste tags are the same for different types or colours of wines or ciders, if wine and food pairings are suggested, they must clearly indicate if the wine in question is a white, red or rosé wine, or if the suggested pairing is a cider.

2. TASTE TAGS DESCRIPTIONS IN THREE POINTS

TAGS ASSIGNED TO RED WINES



- LIGHT
- FRUITY-FLORAL
- FRESH



- MEDIUM-BODIED
- FRUITY-SPICY
- PLUMP



- MEDIUM-BODIED
- WOODY
- VELVETY



- FULL-BODIED
- WOODY
- STRUCTURED

TAGS ASSIGNED TO ROSÉ WINES



- LIGHT
- DRY
- SUBTLE



- MEDIUM-BODIED
- DRY
- FRUITY-FLORAL



- FULL-BODIED
- DRY
- FRUITY-WOODY



- SWEET
- FRUITY
- RICH



- RICH
- EXTRA SWEET
- EXOTIC FRUIT

TAGS ASSIGNED TO WHITE WINES



- LIGHT
- FRUITY-FLORAL
- FRESH



- MEDIUM-BODIED
- FRUITY-SPICY
- PLUMP



- SWEET
- FRUITY
- RICH

TAGS ASSIGNED TO SPARKLING WINES



- MEDIUM-BODIED
- DRY
- FRUITY-FLORAL



- FULL-BODIED
- DRY
- FRUITY-WOODY



- SWEET
- FRUITY
- RICH

TAGS ASSIGNED TO CIDERS



- MEDIUM-BODIED
- DRY
- FRUITY-FLORAL



- SWEET
- FRUITY
- RICH



- RICH
- EXTRA SWEET
- EXOTIC FRUIT

IMPORTANT: Because some taste tags are the same for different types or colours of wines or ciders, if wine and food pairings are suggested, they must clearly indicate if the wine in question is a white, red or rosé wine, or if the suggested pairing is a cider.