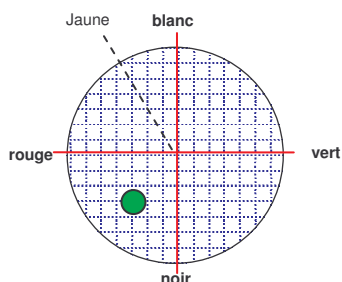




## LIQUEUR :

### Limpidité



préciser : T : tête – C : cœur – Q : queue

végétal		beurre/lait	
floral	C fleur blanche	doux / vanille	
marine		sous-bois	
fruité	agrumes, fruit sec abricot	boisé	Q
épicé		animal	
empyreumatique		minéral	
chimique			

Commentaires :

### Saveurs

acide	non	amer	non
salée	non	umami	non
sucrée	non		

### Sensations tactiles :

fraîche		moelleuse	
légère		épaisse	
lisse		chaleureuse	
soyeuse		astringente (échelle de 0 à 5)	2+

## IMPRESSION GENERALE :

Note agrume léger, boisé en tête. Apparition de note agrumes légères en cœur (citron – citron confit) puis abricot sec en queue. Profil assez équilibré en bouche, astringence persistante, pas d'amertume, qui permet notamment de déceler une légère note florale (fleur blanche).

Thé évalué un peu tard, après une conservation de 6 mois, on peut regretter ne pas avoir eu la possibilité de découvrir d'autres notes de têtes...

**Végétal** : Végétal vert : verdure (odeur herbeuse), sureau, buis, genêt, lierre, fougère, mousse, bourgeon de cassis, poivron, rafle de raisin, herbacé.  
 Végétal sec : foin, herbe brûlée, tabac. Végétal aromatique : sauge, thym, sarriette, menthe, anis, fenouil. Végétal du type champignon : levure fraîche, levure morte, champignon frais (cèpe), truffe, sous-bois, humus, moisi.  
**Floral** : Fleurs fraîches : rose, églantine, tilleul, verveine, chèvrefeuille, aubépine, violette, pivoine, iris, réséda, narcisse, géranium, fleur d'oranger, acacia, oeillet. Fleurs fanées : les mêmes fleurs que précédemment après une certaine évolution, et en particulier la rose fanée.  
**Fruité** : Fruits frais : raisin, groseille, coing, poire, pomme, banane, ananas, framboise, myrtille, cassis, fraise. Fruits à noyau : prune, mirabelle, cerise (kirsch), quetsche, pruneau, pêche, abricot. Agrumes : citron, orange, pamplemousse. Fruits cuits et confiture : tous les types précédents après évolution.  
 Fruits secs : pruneau, amande, amande amère, noisette, noix, noix rance, raisin sec, figue sèche.  
**Épicé** : Type poivré : poivre, poivre vert. Type ailacé : ail, persil, cerfeuil. Autres : coriandre, cannelle, girofle, muscade.  
**Boisé** : Bois vert, bois sec, écorce, sciure de bois, chêne, santal, camphre, bois exotique.  
**Balsamique (de baume)** : résine, résineux, résine de pin, sapin, cèdre, thuya, douglas, encens, térébenthine, vernis, eucalyptus.  
**Empyreumatique** : Nuances de réduction (de pyro) : brûlé, fumé, grillé, suie, goudron. Torréfaction : café, café grillé, cacao, pain grillé, tabac froid.  
**Animal** : Viande, gibier, venaison, faisandé, viande fumée, putride, cuir, fourrure, musc, civette, souris.  
**Minéral** : Craie, silex, hydrocarbures, argile.  
**Beurre lait** : beurre frais, lait, praline, coumariné, bonbon anglais.  
**Chimique** : Esters : acétates d'éthyle, d'isoamyle, de butyle. Odeur butyrique, propionique, acétique. Alcools supérieurs : butanol, propanol et dérivés. Phénols. Dérivés du soufre : gaz sulfureux (SO<sub>2</sub>), hydrogène sulfuré (Mercaplan, oeuf pourri), certaines odeurs ailacées. Iode.