

ORIGINE	ARÔME	MOLÉCULE	EXPLICATION
RÉDUCTION	OEUF POURRI	sulfure d'hydrogène (H ₂ S)	Très peu fréquente en bouteille, cette odeur se remarque en cours de vinification.
	CHOU,	sulfure de diméthyle	Signe de problème de réduction, cette odeur disparaît difficilement.
	OIGNON, AIL, EAU CROUPIE	éthanéthiol, méthaneiol	Autrefois appelés mercaptan, ces composés traduisent souvent un surdosage de SO ₂ .
	SOUFRE	anhydride sulfureux	Surdosage de SO ₂ .
BOUCHON	BOUCHON	trichloroanisol (TCA)	Note caractéristique de vins en contact avec des bouchons défectueux.
ALCOOL	ALCOOL	éthanol	Dans la plupart des vins, l'alcool est bien intégré et ne se révèle peu ou pas au nez.

Les parfums du vin, Richard Pfister, Delachaux et Niestlé (2013)
 Savoir déguster le vin, François Martin, Féret (2016)

Fiche de dégustation IWD2, Dégustateur Expert
 Les défauts du vin