

**PDF de poche**

# **Le vocabulaire anglais du vin PDF**

# Le vocabulaire du vin anglais :

## Les métiers de la viticulture en anglais

- **The winegrower (cultivates)** = Le vigneron (cultive)
- **The vineyard manager (cultivates)** = Le chef de culture (cultive)
- **The cellar master (elaborates)** = Le maître de chai (élabore)
- **The oenologist (elaborates)** = L'œnologue (élabore)
- **The cooper (elaborates)** = Le tonnelier (élabore)
- **The wine merchant (elaborates)** = Le caviste (élabore)
- **The wine merchant (commercializes)** = Le négociant (commercialise)
- **Sommelier (selects and advises)** = Sommelier (choisi et conseille)

## La base du vocabulaire du vin en anglais

- **Aperitif** = apéritif
- **Body** = corps
- **Growth / Cru** = un cru
- **Ruby** = rubis
- **Tannin** = tannin
- **Tasting** = dégustation
- **Appellation wines** = vins d'appellation
- **Grape** = raisin
- **Blind testing** = dégustation à l'aveugle
- **Capacity** = capacité, contenance
- **Vineyard** = vigne, vignoble
- **Domaine, Estate** = domaine

## Les différents vins en anglais

- **White wine** = vin blanc
- **Red wine** = vin rouge
- **Sparkling wines, fizzy** = mousseux, effervescent, pétillant
- **Yellow wine** = vin jaune
- **Sweet natural wine** = vin doux naturel
- **Still wine** = vin tranquille
- **Liqueur wine** = vin de liqueur
- **Table wine** = vin de table
- **Straw wines** = vins de paille
- **Dessert wine** = vin de dessert

## Les goûts et la fermentation des vins en anglais

- **Taste** = goût
- **Aroma** = arômes
- **Finish** = arrière-goût
- **A hint of...** = une pointe, un gout de...
- **Corked** = bouchonné
- **Buttery** = beurré
- **Balanced** = équilibré
- **Chilled** = frappé
- **Delicate** = fin
- **Light** = léger
- **Fairly, medium-sweet** = demi-sec
- **Dry** = sec
- **Sweet** = doux, moelleux
- **Fresh, cool** = frais
- **Fruity** = fruité
- **Full-bodied** = corsé, charpenté
- **Fleshy, medium bodied** = charnu
- **Iced** = glacé
- **Oaky** = boisé
- **Round** = rond
- **Powerful** = puissant
- **Robust, strong, rich** = cores
- **Spicy** = épicé
- **Perfumed** = parfumé

## Les goûts et la fermentation des vins en anglais

- **Very dry** = brut
- **Aeration** = aération
- **Oxidation** = oxydation
- **Aging** = vieillissement
- **Alcoholic fermentation** = fermentation alcoolique
- **Breathing** = respiration

## Les goûts et la fermentation des vins en anglais

- **Press** = pressoir
- **Winery** = cuverie
- **Spittoon** = crachoir
- **Cork** = bouchon
- **Crusher** = fouloir
- **Wine-tasting cellar** = caveau
- **Barrel** = barrique, fût
- **Vat** = cuve
- **Aluminium tank** = cuve en aluminium
- **Cask** = tonneau
- **Bottle** = bouteille
- **Label** = étiquette
- **Cellar** = cave

## Les goûts et la fermentation des vins en anglais

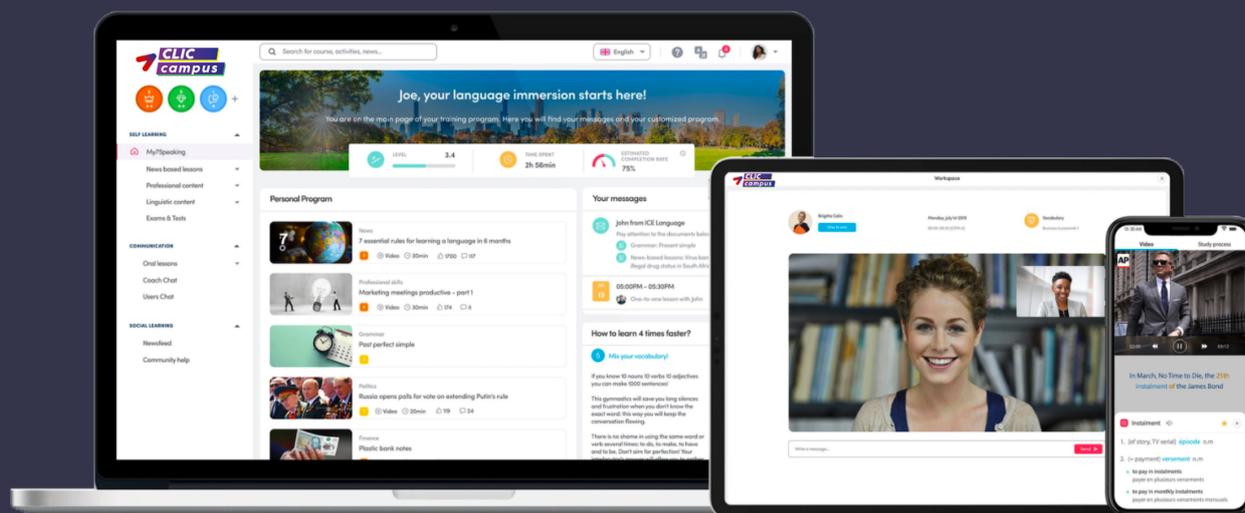
- **Sediment** = dépôt
- **Must** = moût
- **Blend** = assemblage
- **Vinification** = vinification
- **Preservation** = conservation
- **Grape variety** = cépage
- **Picking, harvesting of grapes** = vendange
- **Vintage (year)** = récolte

## Les verbes de la viticulture en anglais

- **To grow** = faire pousser
- **To taste** = goûter
- **To taste** = déguster
- **To let breathe** = laisser respirer
- **To siphon** = transvaser
- **To decant** = décanner
- **To pick, to harvest the grapes** = vendanger

# Adaptez votre formation à votre métier.

“ Une formation aux langues étrangères sur-mesure pour un apprentissage 4x plus rapide ”



- ✓ Un accès **e-learning** illimité 24h/24h sur **mobile** et **ordinateur**.
- ✓ Des **cours particuliers** en **visioconférence** ou par **téléphone**.
- ✓ Un **test d'entrée** pour **personnaliser** votre **parcours d'apprentissage** selon votre **niveau** et vos **centres d'intérêts**.
- ✓ Avec des **professeurs diplômés** et **natifs anglophone**.
- ✓ Vos **professeurs** sont **disponibles** de **6h** à **minuit**, vous avez le choix entre des dizaines d'enseignants aux **origines** et **accents variés**.
- ✓ Chaque **cours particulier** est **personnalisé** selon votre profil et vos objectifs
- ✓ Profitez également d'un **accompagnement pédagogique** pour suivre votre progression et répondre à toutes vos questions.

Découvrez nos formations d'anglais sur **Clic-Campus.fr**

**En savoir plus**