Créosote :

Dégustation : odeur spécifique de créosote
Cause : extrait de divers goudrons utilisés comme antiseptique pour la conservation des piquets de vigne
Molécule : créosote
Défaut antinomique : néant

Creux :

Dégustation : absence de certaines sensations gustatives, notamment en milieu de bouche
Cause : défaut de constitution, généralement vin issu de vignes à rendement élevé
Défaut antinomique : lourd, sirupeux

Croupi :

Dégustation : odeur de serpillière ou d'eau croupie
Cause : vin ayant séjourné dans un récipient malpropre ou sur de mauvaises lies
Molécules : composés soufrés
Défauts antinomiques : éventé, oxydé

Cuivre :

Dégustation : goût spécifique souvent accompagné d'une forte amertume
Cause : matériel vinaire mal entretenu (robinets) ou traitement du mercaptan par le cuivre
Molécules : sels de cuivre
Défaut antinomique : H_2S

Décoloré :

Dégustation : couleur ayant perdu sa teinte, son intensité d'origine
Cause : diverses (maladie, traitement, dose excessive de SO_2)
Défaut antinomique : taché (vin blanc)

Déséquilibré :

Dégustation : Vin blanc : déséquilibre moelleux/acidité
Vin rouge : déséquilibre moelleux/acidité-astringence
Cause : maturité insuffisante, rendement excessif, mauvaise maîtrise des vinifications entraînant une dysharmonie des saveurs
Défaut antinomique : néant

Dilué :

Dégustation : vin manquant de concentration
Cause : rendement élevé, pluie en fin de maturité ou pratiques non loyales
Molécule : H_2O
Défauts antinomiques : lourd, sirupeux

Doucereux :

Dégustation : saveur sucrée dominante non équilibrée par les autres constituants du goût
Cause : inconnue
Molécules : sucres
Défauts antinomiques : acide, âpre, asséchant, astringent