



Comment déguster un vin ?

Préparation de la dégustation : le choix du lieu

Pour organiser une dégustation de vin, pas besoin d'aller au château... ni d'en avoir un ! **Vous pouvez le faire chez vous, c'est facile !**

Mais attention, il y a tout de même quelques règles à respecter **pour ne pas perturber vos sens..**

POURQUOI?

2/3

Des sens que vous sollicitez pendant une dégustation sont influencés par votre environnement.

QUELS SENS ?



LA VUE

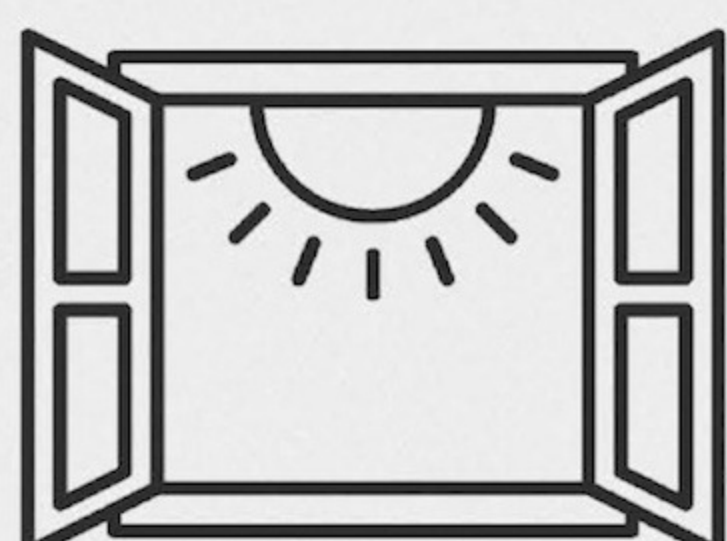
C'est elle qui vous permettra d'apprécier toutes les nuances de la robe du vin que vous dégustez.



L'ODORAT

C'est lui qui vous permettra d'apprécier tous les arômes présents dans le bouquet du vin que vous dégustez.

QUELLES PIÈCES ?



DE LA LUMIÈRE !

Choisissez une pièce bien éclairée en privilégiant la lumière naturelle...

BON À SAVOIR

La cave est idéale pour conserver le vin mais pas pour le déguster.



GARE AUX ODEURS !

Choisissez une pièce exempte de toute odeur. Evitez par exemple la cuisine ou le garage...

BON À SAVOIR

Avant une dégustation, évitez de trop vous parfumer.

Découvrez toutes les infographies sur
www.barondelestac.com