

Savoir choisir son vin

Vous trouverez dans ces premières pages
toutes les explications nécessaires aux amateurs comme aux connaisseurs.

Les 3 ETAPES pour déterminer et apprécier les QUALITES DU VIN

L'OEIL

SENSATIONS VISUELLES
SA COULEUR: Blanc, Rosé, Rouge
SES NUANCES: Violette, Rubis, Orange, Jaune
SA LIMPIDITE: Cristallin, Brillant, Flou, Opalescent
Larmes, Jambes
SON EFFERVESCENCE: Tranquille, Pétillant

NEZ

SENSATIONS OLFACTIVES
1er (sans agitation) PARFUMS LES PLUS SUBTILS ET DELICATS Floraux
2e (avec agitation) ODEURS LES PLUS DENSES
Fruitées, Herbacées, Animales, Epicées, Boisées, Brulées
3e (avec agitation) NOTE DE PERSISTANCE ET D'INTERET DES AROMES ET DU BOUQUET

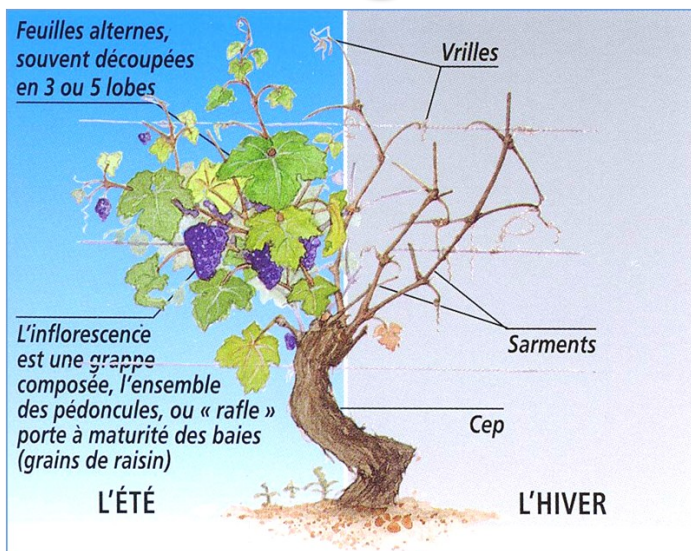
la BOUCHE

SENSATIONS GUSTATIVES
AROMES DE BOUCHE: Les sensations olfactives réapparaissent
SENSATIONS GUSTATIVES: équilibre entre Alcool, Acidité, Tanin, Sucre
SENSATIONS TACTILES: consistance et plénitude du vin
SENSATIONS THERMIQUES: dépendent de la température de dégustation
FIN DE BOUCHE: persistance aromatique et longueur en bouche

DISTRIBUE PAR S.V.A.

G.D.D.V. 49 ANJOU-SAUMUR
14 av. Joxé 49100 ANGERS

La vigne



Le raisin

