

Comment bien choisir votre verre à dégustation ?

Les 3 étapes pour déguster :

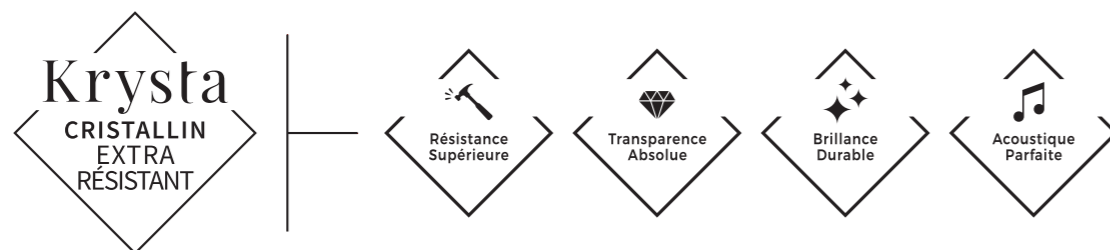
- 1 Observer** : déterminer l'aspect du vin à travers sa couleur, sa brillance et sa limpidité
- 2 Sentir** : analyse l'intensité et la qualité des arômes
1^{er} nez : dès le vin versé dans le verre
2^{ème} nez : après avoir agité le verre délicatement
3^{ème} nez : puis, après avoir brassé énergiquement la surface du vin
- 3 Goûter** : révèle les qualités, l'harmonie et l'équilibre en bouche

Les 5 critères d'un bon verre à dégustation :



- **Buvant fin et adapté**
Confort de la dégustation
 - **Haut de calice refermé**
Concentration des arômes
 - **Chambre aromatique**
Développement des arômes
 - **Large surface d'oxygénation**
Naissances des arômes
 - **Transparence du matériau**
Appréciation de la couleur du vin
- 3** Pour goûter
- 2** Pour sentir
- 1** Pour observer

Tous nos verres sont en :



— CRÉATEUR D'EXPÉRIENCES —