

Comment déguster

le vin

©Emmanuel Delmas

1

"On regarde la robe du vin (couleur, disque, larmes...)"



La couleur indique son état d'évolution, les larmes sa latitude (grâce à sa richesse en alcool). Et son état de santé..

"On sent le vin, avant aération, puis après aération."

2

On peut confirmer les sensations ressenties à la vue. Et cibler un ou deux cépages. Sa latitude. Son type d'élevage.



3

"On mâche le vin, pour entrer dans sa matrice"



La bouche est le coeur du vin. En mâchant on ressent sa texture, son goût, ses énergies. Sans salive, pas de goût ni de toucher!