LE SERVICE DU VIN

La bonne température

Le froid anesthésie les papilles et le chaud renforce la « brûlure » de l'alcool.

La température idéale dépend de la saison, de la chaleur du lieu de dégustation, et du moment de la dégustation.
Le paramètre « température » est donc à considérer avant et au fil de la dégustation pour permettre au vin d'exprimer tous ses talents.

Pour le vin blanc :

Servez le vin à 10-12°C. Cela vaut aussi pour les vins effervescents.

Idéalement, sortez la bouteille du réfrigérateur 15mn avant le service.

Le vin va se réchauffer au fil de la dégustation : vous pouvez le rafraîchir en plongeant la bouteille dans un seau contenant eau froide et glaçons, ou simplement le replacer régulièrement quelques minutes au réfrigérateur.

Une dégustation impromptue ! Le même seau contenant eau froide et glaçons fera l'affaire. Surtout, oubliez le congélateur !

Pour le vin rouge :

Servez le vin à 15-16°C.

L'été, les vins rouges légers apprécient également un petit bain de fraîcheur dans un seau d'eau froide.

Le verre idéal

A une forme de tulipe	pour concentrer les arômes et permettre de les humer
Il dispose d'un pied	pour être tenu en main sans réchauffer le vin
Il est en verre transparent	pour apprécier la couleur et l'éclat du vin
Il est propre et sans odeur	car lavé à l'eau claire et rangé posé sur son pied

Et enfin, la dose idéale !

Pas plus du tiers du verre (en fait uniquement la partie renflée du verre).



Cela permet :

- de faire tourner le vin dans le verre pour activer les arômes, sans grand risque de renverser

- de plonger le nez dans le verre pour apprécier les arômes

- de maîtriser la consommation… quitte à resservir plusieurs fois !

A vous d'apprécier, en toute responsabilité