

ORGANISATION DES DEGUSTATIONS

Environnement

bouteilles: chemisées et numérotées

salle: aérée, bien éclairée, éloignée de toutes sources d'odeurs, pas de bruits (tél)

verres: INAO, Riedel, Spiegelau; propres, sans odeur; identiques pour l'ensemble des crus; 2-3 verres par personne; si bouchon: rincer avec vin blanc (neutre bon marché) ou eau plate

quantité: une bouteille pour 18 personnes (env 4 cl.)

température de service : entre – 2 et – 4 degrés par rapport à la température de dégustation, ceci en fonction de la saison

température de dégustation : vin effervescent: 5 -7 degrés; blanc corsé: 10-12 degrés ; rouge corsé: 14-16 degrés; pas plus de 16 degrés

mise en place par participant: set blanc, serviette en papier, verres INAO, crachoir, (pain blanc), eau plate, fiche de dégustation

Pour les dégustateurs

ne pas se parfumer, ni fumer

être reposé

cracher

respect de chaque vin avec toute l'attention nécessaire

juger d'une manière neutre

ne pas communiquer, ne pas s'exclamer!

Ordre de présentation des vins

vins tranquilles avant vins effervescents

en suivant les couleurs: blancs, rosés, rouges

ordre progressif: du plus léger au plus corsé

à la fin: vins matures, puis vinifications particulières

