

MODULE 3 : LE VIN AU QUOTIDIEN

La conclusion

Diagnostic : Mieux connaître mes goûts en vin

DÉGUSTATION N°1

Élevage en cuve **VS** en barrique

« *J'ai préféré le Sancerre* »



J'aime :

Les vins blancs secs, frais,
les notes minérales



Je pourrais aussi aimer :

Vin blanc de Loire, Chablis

« *J'ai préféré le Pessac-Léognan* »



J'aime :

Les vins blancs ronds, amples,
onctueux, les notes de fruits
exotiques et toastées



Je pourrais aussi aimer :

Vin blanc de Bourgogne
et de la Vallée du Rhône

DÉGUSTATION N°2

Vin rouge léger **VS** puissant

« *J'ai préféré le Côte de Nuits-Villages* »



J'aime :

Les vins rouges légers,
les arômes de fruits rouges
croquants et acidulés



Je pourrais aussi aimer :

Vin rouge de Bourgogne
ou d'Alsace (pinot noir), vin rouge
du Beaujolais (gamay)

« *J'ai préféré le Saint-Emilion
Grand Cru Classé* »



J'aime :

Les vins rouges structurés,
puissants et tanniques



Je pourrais aussi aimer :

Vin rouge de Bordeaux,
de la Vallée du Rhône, d'Amérique
Latine ou de Californie

DÉGUSTATION N°3

Vin rouge jeune **VS** vieux

« J'ai préféré le Côtes-du-Rhône »



J'aime :

Les vins rouges jeunes,
fruités, gourmands



Je pourrais aussi aimer :

Vin rouge du Languedoc
(Pic Saint-Loup) et de Provence

« J'ai préféré le Chinon »



J'aime :

Les vins rouges évolués,
les arômes de vieillissement



Je pourrais aussi aimer :

Vin rouge au millésime plus
vieux (à partir de 10 ans)