cuvée privée
LES FORMATIONS

MODULE 2 : L'ART DE LA DÉGUSTATION

# La méthode de dégustation

# LA MÉTHODE DE DÉGUSTATION

## *La robe*

Intensité

Couleur

Aspect

## *Le nez*

Intensité

Arômes

Défauts

## *Le palais*

Équilibre

Arômes

Intensité

# LA ROBE

*L'âge du vin*

VIOLACÉ | RUBIS | GRENAT | TUILÉ

JAUNE-VERT | JAUNE CITRON | OR | AMBRÉ

ROSE | SAUMON | ORANGÉ

VIN PLUTÔT JEUNE → VIN PLUS ÉVOLUÉ

# LE PALAIS

**L'ATTAQUE**

Découverte du vin et acidité

**LE MILIEU DE BOUCHE**

Explosion des arômes

**LA FINALE**

Longueur du vin