

MODULE 2 : L'ART DE LA DÉGUSTATION

Reconnaître un bon vin

LES DÉFAUTS DU VIN



LE GOÛT DE BOUCHON

Poussière, carton mouillé, liège



L'OXYDATION

Arômes de vinaigre ou de noix

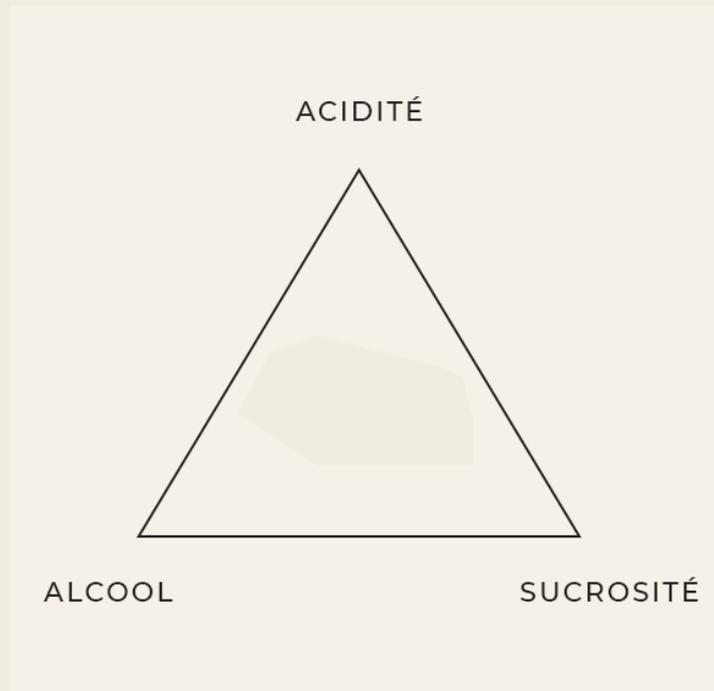


LA RÉDUCTION

Oeuf pourri, chou, viande faisandée

L'ÉQUILIBRE DU VIN

VINS BLANCS



VINS ROUGES

