



- 04-SAVOIR
- NOMBRE
- **MESURE**
- 01-TEMPS
- **SENS**
- 01-TEMPS
- MANGER
- BOIRE
- ALCOOL
- **VIN**



- 04-SAVOIR
- NOMBRE
- **MESURE**
- 01-TEMPS
- **SENS**
- 01-TEMPS
- MANGER
- BOIRE
- ALCOOL
- **VIN**



- 04-SAVOIR
- NOMBRE
- **MESURE**
- 01-TEMPS
- **SENS**
- 01-TEMPS
- MANGER
- BOIRE
- ALCOOL
- **VIN**



- 04-SAVOIR
- NOMBRE
- **MESURE**
- 01-TEMPS
- **SENS**
- 01-TEMPS
- MANGER
- BOIRE
- ALCOOL
- **VIN**



dégustation (vin)

Ensemble de techniques mettant en œuvre des analyses visuelle, olfactive, gustative et tactile visant à décrire l'ensemble des vins, au moyen d'un vocabulaire précis.

Utilisée de façon quasiment permanente par les viticulteurs dans des phases clés du processus de fabrication du produit (en particulier pour définir le moment crucial de l'écouage après la phase de la macération pour les vins rouges), la dégustation est bien évidemment l'outil indispensable des critiques ou journalistes viticoles dont l'objectif est de faciliter à leurs lecteurs la sélection de leurs futures consommations de vins. Elle offre enfin au consommateur le plaisir d'ajouter une dimension intellectuelle à son plaisir gustatif.

Auteur : Marc Cabanas



dégustation (vin)

Ensemble de techniques mettant en œuvre des analyses visuelle, olfactive, gustative et tactile visant à décrire l'ensemble des vins, au moyen d'un vocabulaire précis.

Utilisée de façon quasiment permanente par les viticulteurs dans des phases clés du processus de fabrication du produit (en particulier pour définir le moment crucial de l'écouage après la phase de la macération pour les vins rouges), la dégustation est bien évidemment l'outil indispensable des critiques ou journalistes viticoles dont l'objectif est de faciliter à leurs lecteurs la sélection de leurs futures consommations de vins. Elle offre enfin au consommateur le plaisir d'ajouter une dimension intellectuelle à son plaisir gustatif.

Auteur : Marc Cabanas



dégustation (vin)

Ensemble de techniques mettant en œuvre des analyses visuelle, olfactive, gustative et tactile visant à décrire l'ensemble des vins, au moyen d'un vocabulaire précis.

Utilisée de façon quasiment permanente par les viticulteurs dans des phases clés du processus de fabrication du produit (en particulier pour définir le moment crucial de l'écouage après la phase de la macération pour les vins rouges), la dégustation est bien évidemment l'outil indispensable des critiques ou journalistes viticoles dont l'objectif est de faciliter à leurs lecteurs la sélection de leurs futures consommations de vins. Elle offre enfin au consommateur le plaisir d'ajouter une dimension intellectuelle à son plaisir gustatif.

Auteur : Marc Cabanas



dégustation (vin)

Ensemble de techniques mettant en œuvre des analyses visuelle, olfactive, gustative et tactile visant à décrire l'ensemble des vins, au moyen d'un vocabulaire précis.

Utilisée de façon quasiment permanente par les viticulteurs dans des phases clés du processus de fabrication du produit (en particulier pour définir le moment crucial de l'écouage après la phase de la macération pour les vins rouges), la dégustation est bien évidemment l'outil indispensable des critiques ou journalistes viticoles dont l'objectif est de faciliter à leurs lecteurs la sélection de leurs futures consommations de vins. Elle offre enfin au consommateur le plaisir d'ajouter une dimension intellectuelle à son plaisir gustatif.

Auteur : Marc Cabanas

