

# 5 CONSEILS POUR DÉGUSTER COMME UN PROFESSIONNEL

## 1 LA BONNE TEMPÉRATURE

Un vin trop froid masque ses arômes, trop chaud accentue l'alcool.

*Blancs : 8-12 °C - Rouges légers : 14-16 °C*

*Rouges corsés : 16-18 °C*

## 2 LE BON VERRE

Un verre à pied permet de ne pas réchauffer le vin avec sa main.

*Préférez un verre tulipe pour concentrer les arômes.*

## 3 PAS DE PARFUM

Les odeurs fortes parasitent la dégustation.

*Venez "neutre" pour mieux apprécier les subtilités.*

## 4 L'ORDRE DE DÉGUSTATION

Du plus léger au plus puissant.

*Blancs - Rosés - Rouges légers - Rouges corsés*

## 5 FAITES-VOUS CONFIANCE

Le meilleur vin est celui que vous aimez.

*Exprimez vos sensations avec vos propres mots !*

## HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi - Samedi : 10h - 18h

Dimanche : sur rendez-vous

Fermé les jours fériés



Scannez pour découvrir nos vins en ligne.



Adresse du domaine



Numéro de téléphone



Email



Site Web

« Merci de votre visite »



DE LA VIGNE  
AU  
VERRE

*L'art de la dégustation, simplement.*

# NOTRE HISTOIRE

## NOTRE TERRE

“ Depuis quatre générations, notre famille cultive ces coteaux avec passion et respect. Nos vignes, exposées au plein Sud, bénéficient d'un territoire argilo-calcaire unique qui donne à nos vins leur caractère si particulier. Bienvenue chez nous.”

### • CÉPAGE

Merlot, Cabernet Sauvignon

### • APPELLATION

AOC Saint-Émilion Grand Cru

### • SURFACE

15 Hectares

### • ALTITUDE

80 m - Exposition Sud-Ouest

### • CULTURE

Agriculture raisonnée

## LES 5 SENS DU VIN

“ Déguster un vin, c'est éveiller tous ses sens. Suivez ces 5 étapes pour apprécier pleinement votre expérience. ”

- 1 VOIR** • *L'oeil*  
Observez la robe. Inclinez votre verre sur un fond blanc.  
*Couleur - Intensité - Limpidité*
- 2 SENTIR** • *Le premier nez*  
Sans agiter le verre, approchez-le de votre nez.  
*Arômes primaires : fruits, fleurs, végétaux*
- 3 AÉRER** • *Le second nez*  
Faites tourner le verre pour l'oxygéner.  
*Arômes secondaires : boisé, épice, cuir*
- 4 GOÛTER** • *La bouche*  
Prenez une gorgée, faites-la circuler en bouche.  
*Attaque - Milieu de bouche - Finale*
- 5 APPRÉCIER** • *La mémoire*  
Notez la longueur en bouche après avoir avalé.  
*Caudalie = Secondes de persistance aromatique*

## 10 MOTS POUR PARLER DU VIN

- Robe** Couleur et aspect visuel du vin dans le verre.
- Nez** Ensemble des arômes perçus à l'olfaction
- Bouquet** Arômes complexes développés par le vieillissement
- Tanins** Composés donnant structure et astringence aux rouges
- Corps** Sensation de densité et volume en bouche
- Longueur** Durée de persistance des arômes après dégustation
- Equilibre** Harmonie entre acidité, douceur, tanins et alcool
- Fruité** Arômes de fruits frais perçus au nez et en bouche
- Boisé** Notes apportées par l'élevage en fût de chêne
- Millésime** Année de récolte du raisin

