

COMMENT SERVIR LE VIN

Infos & Conseils

Publié par:

Publié le : 26-03-2011 22:20:14

La température de service Pour les vins blancs : Boire les vins blancs frais renforce la sensation de fraîcheur et de fruité. Plus un vin est acide, plus il doit être servi frais. Les vins blancs de garde secs ou liquoreux élevés en barriques, supporteront une température plus élevée.

Pour les vins rouges : Plus un vin rouge est riche en tannins et moins il supporte une température de service basse, mais attention à ne pas le servir trop " chaud " car les sensations brûlantes de l'alcool pourraient être prédominantes et donc désagréables. Donc pour réchauffer (chamber) une bouteille que l'on vient de sortir de sa cave, il faut la placer quelques heures à température ambiante dans la pièce où l'on va déguster.

Pour refroidir une bouteille, il faut la placer dans le bas du réfrigérateur. Attention à ne pas utiliser trop tôt un sceau à glace qui pourrait " casser " le vin par un refroidissement trop brutal.

Type de vins Température de consommation Champagne 6° à 9°

Blanc sec 9° à 12°

Blanc de garde, élevé en fûts 13° à 15°

Moelleux et liquoreux 7° à 9°

Rosé 9° à 12°

Rouge léger 14 ° à 16°

Rouge de garde 17 ° à 20° **L'ORDRE DE DEGUSTATION** L'usage veut que l'on serve les vins blancs en premier en commençant par les plus secs, puis les rosés, les vins primeurs, les vins rouges légers et les vins rouges de garde. L'ordre de dégustation est très important car elle influence l'appréciation des vins. Nous vous conseillons de commencer par les vins les plus jeunes et de finir par les plus vieux. Cependant attention à ne pas écraser des vins vieux avec des vins jeunes vifs et tanniques.