

Mon (petit) cours de dégustation

par Trois Fois Vin

La dégustation de vin peut paraître compliquée et mystérieuse et même parfois intimidante. C'est en réalité un monde riche de sensations que nous voulons vous aider à découvrir !

Déguster, c'est comme un voyage : on en profite mieux avec un peu de préparation pour se laisser entraîner au plaisir du vin et des sens. Ce guide vous aidera à vous repérer pour vous laisser entraîner au plaisir du vin et à en profiter au maximum.

Et rassurez-vous : il n'y a pas de dégustateurs doués et d'autres moins. Ayez confiance en votre perception, exprimez-la avec des mots simples.

Avec ce livre, je vous confie les bonnes clés pour ouvrir les portes du merveilleux monde du bon vin !

Marie-Dominique Bradford
Fondatrice de Trois Fois Vin



À QUOI VOUS ATTENDRE dans ces pages

LE VIN

Nous vous emmenons découvrir les régions du vin en France, les principaux cépages rouges et blancs. Vous apprendrez comment ils sont vinifiés pour produire des vins qui sont le reflet de leurs terroirs et de leur vigneron. Poursuivez le parcours par un panorama des différentes pratiques de viticulture durable ainsi que les labels qui y sont associés.



LA DÉGUSTATION

Devenez expert pour servir le vin : verres, température, aération... tout cela n'aura plus de secret pour vous. Passez ensuite à la phase la plus intéressante : la dégustation ! Étape par étape, apprenez les arômes du vin, mais pas seulement. Un lexique de dégustation vous aidera à mettre des mots sur ce que vous ressentez.



ACCORDS METS ET VIN

Dans cette dernière partie, vous découvrez les accords parfaits du vin avec les fromages et le chocolat (attendez-vous à des surprises !). Et parce qu'un bon vin est toujours meilleur avec un bon repas, nous partageons avec vous notre meilleure recette pour chacune des 4 saisons.

