Caves Ouvertes 2026

SWISS WINE VALAIS

La dégustation, un moment à partager !

Comment déguster un vin ?

START

Inclinez votre verre à la lumière afin de voir les nuances.

Quel est l'intensité de couleur?

Quel est l'odeur du vin ?

Nomme 3 arômes principaux.

Voici quelques arômes pour t'aider :

Fruits frais	Pomme, poire, agrumes, abricot, pêche
Fruits exotiques	Mangue, ananas, fruit de la passion, citron
Baies	Framboise, cerise, cassis, mûre
Animal	Cuir, musc, cire d'abeille, civette, ambre gris
Herbes	Thym, romarin, verveine, sauge
Epices	Anis, canelle, poivre noir, muscade, gingembre
Boisé	Cèdre, chêne, mousse de chêne, liège, sous-bois, vanille
Minéral	Fer, craie, pierre à fusil, iode
Fleurs	Camomille, lavande, rose, acacia, oranger, tilleul

C'est le moment de déguster !

Garde le vin une dizaine de secondes pour mieux comprendre ton ressenti.

Combien de secondes reste le goût ?

2 sec — 6 sec

Mauvaise persistance — Bonne persistance — Très bonne persistance

Et que dis-tu sur

Acidité? Sucre? Salinité? Amertume? Tanins? Gras? Alcool?

Quelle est ton impression sur ce vin?

DERNIÈRE ÉTAPE

Demande au producteur ou à la productrice quelle est l'histoire de ce vin, tu ne seras pas décu(e) !

Santé !