

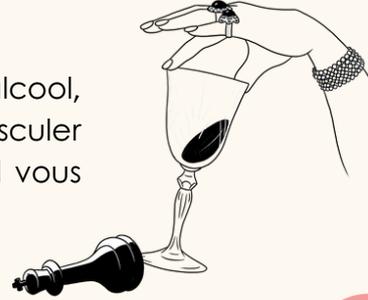


# Déguster au tempo moderato

Les 6 temps à suivre pour tomber amoureux de nos cuvées

## 1 Les plaisirs du vin, autrement

Déguster moderato, c'est découvrir une autre expression du vin, sans alcool, et accepter de changer de paradigme. C'est braver les préjugés, bousculer les certitudes, pouvoir profiter d'un verre de vin sans culpabilité, quand vous voulez. Bienvenue dans la révolution du vin !



## 2 Seul ou accompagné ?

moderato se boit seul ou idéalement accompagné d'un plat mais jamais en même temps que ses jumeaux alcoolisés. Lors de dégustation de vins sans alcool, commencez par moderato qui fait partie des références les moins sucrées.

## 3 Déguster à la bonne température

...pour profiter de toute la subtilité de nos vins ! Nos vins blanc et rosé s'apprécient entre 6 et 8°C, tandis que notre rouge est un peu plus frileux : il se boit à température ambiante (environ 18°C).

## 4 Uno, due, tre, quattro : au tempo moderato

Comme les notes de musique, boire moderato, c'est respecter un ordre : blanc, puis rouge, bulle et enfin rosé. Cela garantit une perception sensorielle des arômes du vin optimale.

## 5 Laisser parler les arômes

Une fois le vin servi, prenez le temps de le sentir, de le goûter avant de l'aérer. C'est le "premier nez" du vin, très révélateur de ses arômes. Puis, aérez le vin en tenant le verre à sa base et en le tournant d'un geste léger. Cela permet au vin de s'ouvrir délicatement au contact de l'air et de révéler tout son équilibre aromatique.

## 6 A vous de jouer !

La dégustation d'un vin est rythmée par 3 étapes : l'aspect visuel (couleur, intensité, reflets), olfactif (arômes, vieillissement du vin) et gustatif (arômes et structure). N'hésitez pas à noter les éléments que vous percevez.

Vous pouvez comparer votre expérience sensorielle à nos notes de dégustation officielles, à retrouver dans nos fiches produits.

**Santé !**

