



A PROPOS DE VIN

CONSERVATION DES VINS

L'endroit idéal pour la bonne conservation des vins est la cave souterraine. Cependant si nous ne possédons pas un tel privilège, il est possible d'entretenir tout à fait correctement des bouteilles de vin sous conditions de faire attention a:

La température

Le vin n'aime pas les variations prononcées de température. Un bon niveau de température d'entretien est de 12° a 14°. Ce qui est cependant important c'est d'avoir un niveau stable et donc tenir les bouteilles loin des chauffages, des chaudières, etc.

L'humidité

L'humidité est nécessaire pour que le bouchon ne se dessèche pas. C'est pour la même raison que nous laissons les bouteilles en position allongée pour que le vin humidifie le bouchon. De cette manière nous ne permettons pas l'oxygène de pénétrer dans la bouteille afin de l'oxyder. Un bon niveau d'humidité est de 70% a 75%.

La lumière

La lumière et surtout celle du soleil détériore la qualité et la couleur du vin. C'est la raison pour laquelle nous utilisons des bouteilles a couleurs fonces. Des bouteilles poussiéreuses, laisses sur l'étalage, vues par le soleil vaudrait mieux les éviter.

Le bruit

Le bruit implique des vibrations. Le résultat est de provoquer des couleurs troubles et un vieillissement loin d'être harmonieux.

Les odeurs

Le vin absorbe facilement les odeurs de l'environnement. Il est par conséquent préférable d'éviter de ranger les bouteilles loin de sources "a odeur" (oignons, pétrole).

Le transport

Durant le transport d'une bouteille, le vin est déstabilisé et sa couleur perd sa limpidité. Avant d'ouvrir une bouteille il est donc préférable de lui donner un moment de repos afin qu'elle retrouve sa structure et son éclat.