



## LES DIX COMMANDEMENTS DU VIN EN BOUTEILLE

Le vin est un produit sensible qui vie et évolue dans la bouteille. Il mérite nos soins, notre tendresse et certaines connaissances concernant la juste façon de le conserver. C'est de cette manière qu'il développera de la meilleure façon ses caractéristiques et sa richesse. Ces "dix commandements" donnent certaines de ces informations de base.

1. Gardez les bouteilles loin de la lumière, surtout celle du soleil.
2. Ne pas les laisser prêt des sources de chaleur (Cuisines, chauffages)
3. Ayez toujours vos bouteilles allongées - le bouchon doit s'humidifier - pour que l'air ne puisse pas entrer.
4. Ne laisser pas les bouteilles dans un environnement a secousses.
5. N'ouvrez pas tout de suite les bouteilles qui ont été transportés. Laissez-les se reposer au moins 3 jours avant un nouveau transport ou son ouverture.
6. Servir le vin dans des vers fins et transparents afin de ne pas influencer sa limpidite, sa clarté et sa température.
7. Servir le vin a sa juste température. Les blancs bien froids, les vins rosé froids ou frais, les rouges "chambrés" (15° C - 18° C).
8. Les vins vieillis doivent être "décantés" dans une carafe afin de séparer le "font de bouteille" du vin.
9. N'oublier pas que les vins n'ont pas tous le même cycle de maturité. Les vins blancs et rosés atteignent leur maturité plus rapidement que les rouges, par conséquent les premiers doivent être consommés plus rapidement.
10. Offrez à ce produit du terroir, le même amour offert par ceux qui le produisent.