



## **A PROPOS DE VIN**

### **TEMPERATURE DE SERVICE**

Chaque vin doit être servi à température 'juste' pour apprécier la totalité de sa richesse, ses arômes, sa robe, ses après goûts. Notons alors qu'il faudrait servir:

1. Les vins doux et les vins mousseux entre: 6°C et 8°C
2. Les vins secs, blancs et roses entre: 8°C et 12°C
3. Les vins rouges fruités (Nouveau) entre: 10°C et 14°C
4. Les vins rouges matures entre: 16°C et 18°C

Pour terminer, notons que nous servons les verres aux demi ou deux tiers de leur capacité.