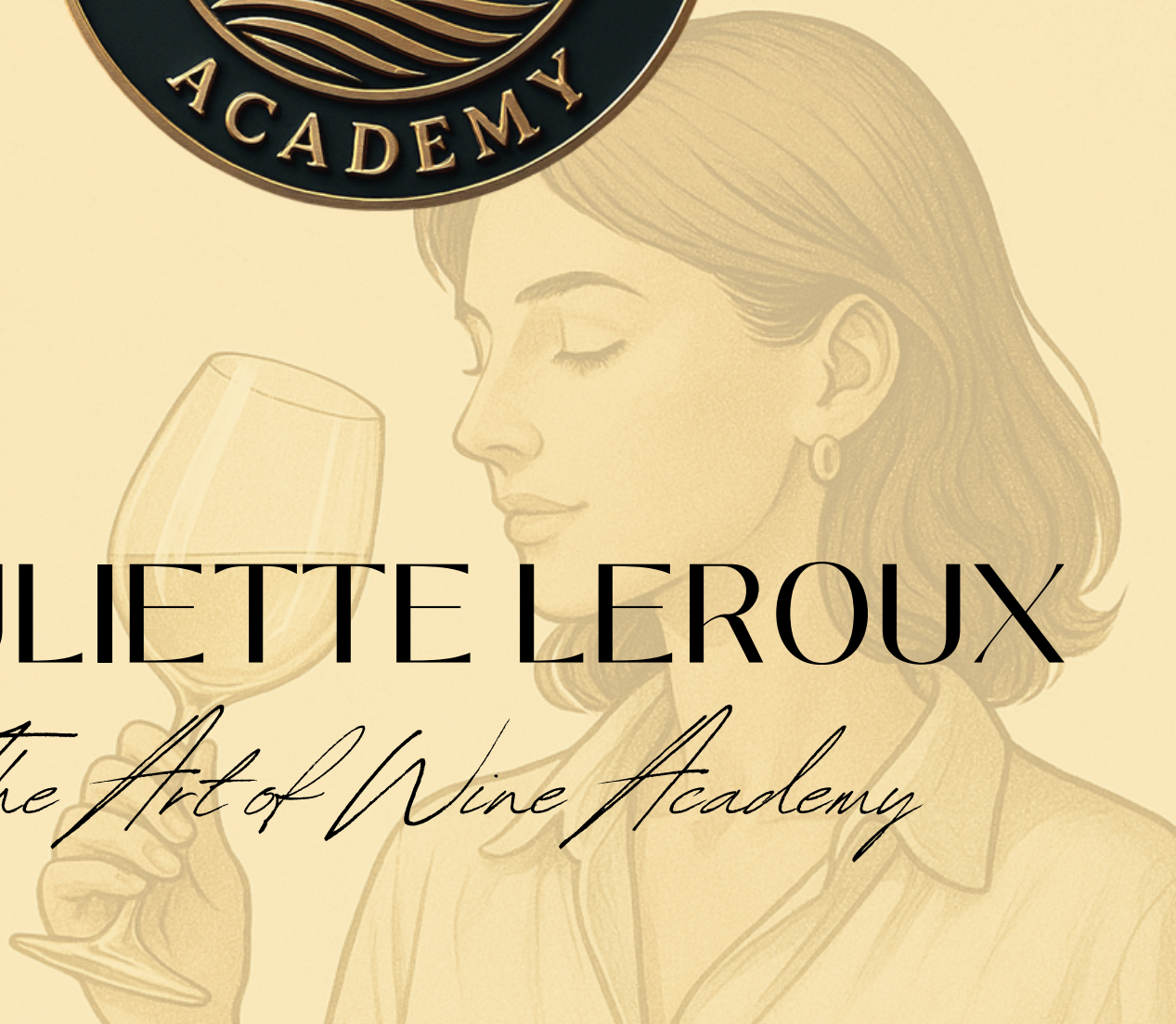


ON NE BOIT PAS POUR IMPRESSIONNER
ON DÉGUSTE POUR RESSENTIR.



JULIETTE LEROUX

The Art of Wine Academy



Mon HISTOIRE



Je suis pharmacienne de formation, mais avant tout une passionnée de vin.

Pendant des années, j'ai vu et vécu la même frustration : on nous dit sans cesse ce que nous devrions aimer.

« Ce millésime est un grand cru, ce style est fait pour un mariage... »

Et pourtant, tant de couples se retrouvent dépités le jour J, découvrant que le vin choisi ne leur correspond pas du tout.

J'en ai eu assez de ces règles imposées.

Je voulais qu'on arrête de dicter les goûts et qu'on aide vraiment les gens à découvrir ce qu'ils aiment, eux.

C'est ce qui m'a donné l'élan de créer The Art of Wine Academy : un espace où l'on se libère des codes, où chaque dégustation et chaque sélection de bouteilles commence par votre palais, vos envies, votre histoire.

Parce que le vin est avant tout une affaire de goûts personnels.



Comment savoir LIRE UNE CAPSULE ?

R = récoltant

N = Négociant

E = entrepositaire

Département de
l'embouteilleur



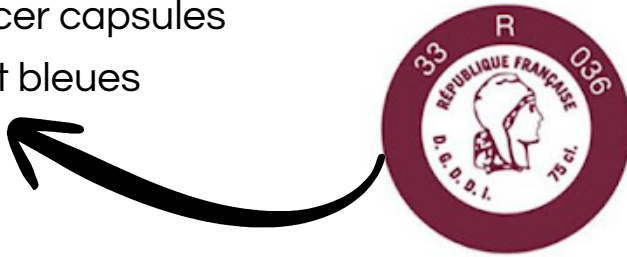
Numéro
d'agrément de
l'embouteilleur





Comment savoir LES COULEURS DES CAPSULES ?

Peut remplacer capsules
vertes et bleues



Vin de France,
vin IGP



Vin tranquille ou
effervescent AOC



Vin spécial
(muté, jaune, etc)



Comment savoir
**L'ORDRE DE
DEGUSTATION**



vins blancs



vins rouges



vins blancs secs



vins blancs moelleux

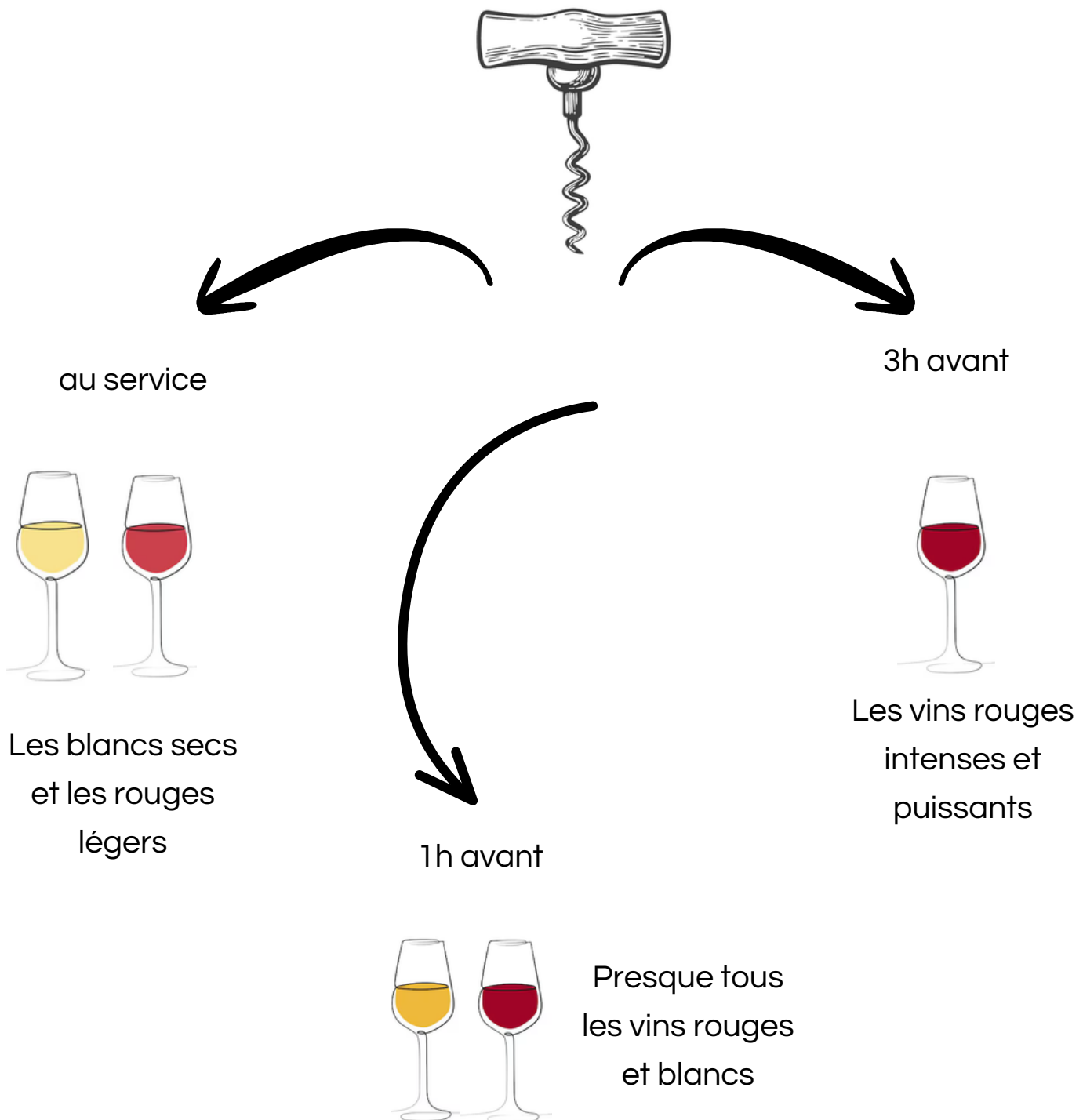


vins jeunes



vins vieux

Comment savoir QUAND DÉBOUCHER VIN





Les 5 erreurs

A EVITER EN DEGUSTATION

1. Ne pas tenir compte de l'accord
avec le repas
Le but est de créer une harmonie
entre les saveurs

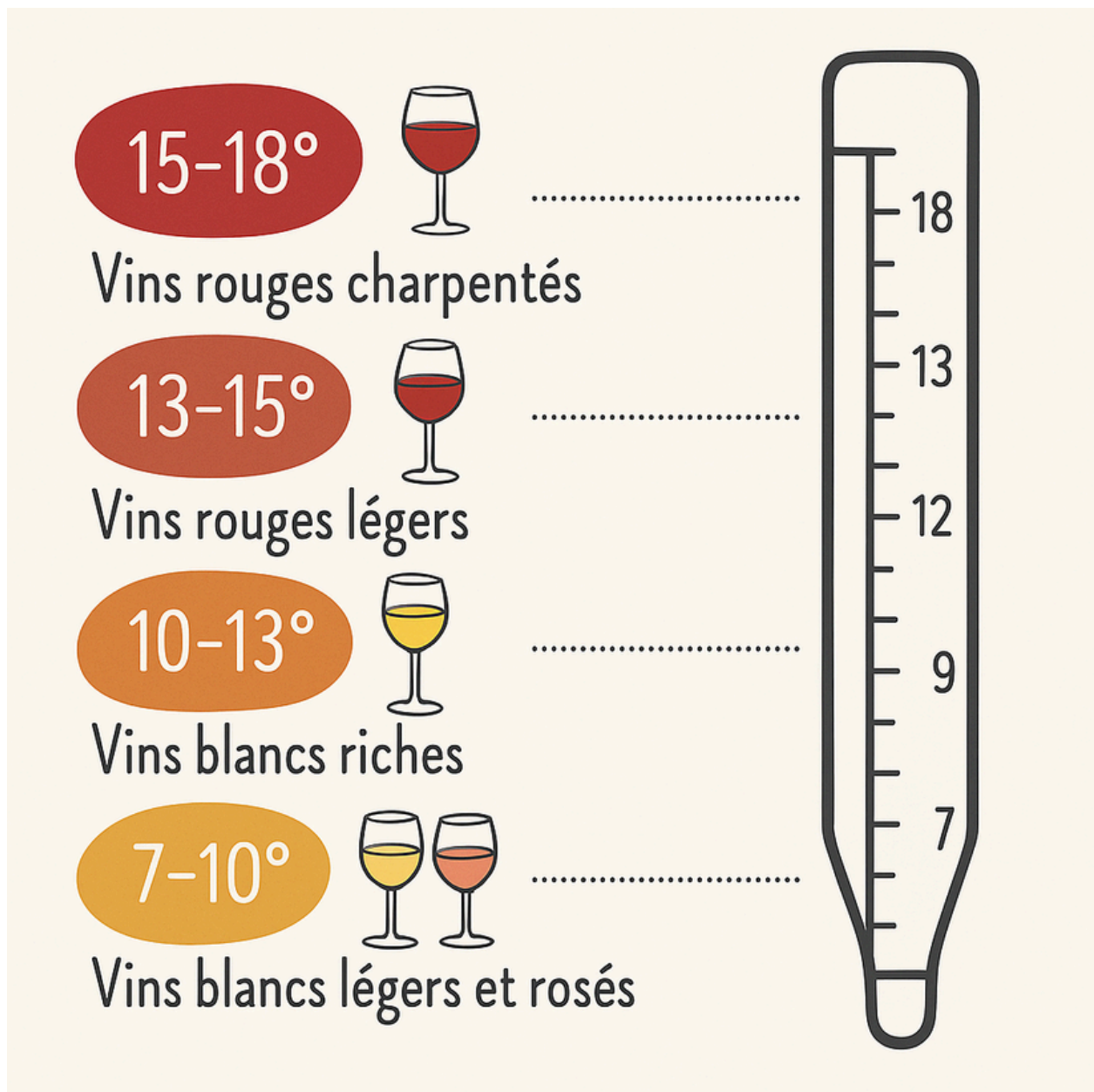
2. Ne pas sentir le vin avant de le goûter :
Il peut en dire long sur l'identité du vin.

4. Ne pas tenir compte de la
température du vin : un vin trop chaud
sera alcooleux, un vin trop froid sera
au contraire fermé

3. Ne pas regarder la
robe du vin :
Elle donne une
indication sur l'âge, le
cépage, la région
d'origine

5. Ne pas tenir le verre à vin par le pied :
Le vin va se réchauffer au contact de notre
paume et il ne sera plus à la bonne
température

Comment connaître
**LA TEMPÉRATURE
DE SERVICE**





Comment connaître **LA ROBE DU VIN ?**

Vin jeune



Violacée



Rubis

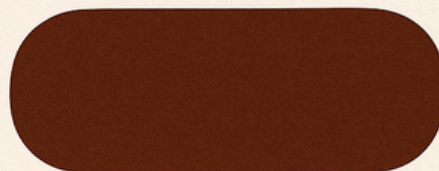
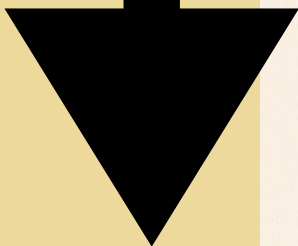


Grenat



Tuilé

Vin vieux



Brun



Les 6 règles d'or

POUR CONSERVER SON VIN

2. Absence de lumière

1. Une température
fraîche et stable

3. Un bon taux d'humidité
(entre 30-55%)

4. Absence de vibrations

5. Un air sain

6. Une bouteille couchée

Reconnaitre LA SYRAH



Framboise, mure, myrtille



Violette



Poivre, réglisse



Reconnaitre LE PINOT NOIR



Groseille, fruits rouge



Note florale



Poivre

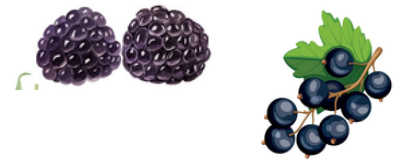


Reconnaitre

LE CABERNET SAUVIGNON



Cassis, mûre



Poivron



Olive, eucalyptus



Reconnaitre LE CABERNET FRANC



Cassis, framboise



Violette



Poivre et sous bois



Reconnaitre LE MERLOT



Mure, myrtille



Violette



Menthe



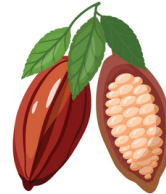
Reconnaitre LE GRENACHE



cassis et cerise



Cacao



Café



Reconnaitre LE GAMAY



Fraise, groseille,
cerise



Floral



Poivre



JULIETTE LEROUX

The Art of Wine Academy



Contactez moi

Adresse : 83 rue Carnot, 14150 Ouistreham

Téléphone : 06.66.84.84.67

e-mail : theartofwineacademy@gmail.com

[@theartofwineacademy](#)