

DEGUSTER: l'OPAGE réédite son guide



ASPECT

Brillance «Faculté de renvoyer la lumière»
S'observe sur le disque.

Mat	Terne	Cristallin	Brillant
-----	-------	------------	----------

Limpidité

S'observe à travers le liquide.

Trouble	Voilé	Limpide
---------	-------	---------

COULEUR

Intensité «Richesse en pigments colorants»
S'observe par dessus, même quantité de liquide.
Dépend du type de vin.

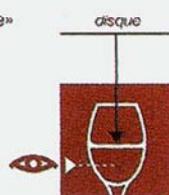
Pâle	Soutenue	Intense	Très intense
------	----------	---------	--------------

Nuances

Se définit par la teinte principale et les reflets sur le bord du disque.

Dépend du type et de l'âge du vin.

Vins	Teinte	R e f l e t s	
		Jeune	Vieux
Blancs	Vert-Jaune	Vert-gris	Doré
Rosés	Rose-Brun	Rose vif	Ambré
Rouges	Rouge-Orange	Violet	Orangé



Vu le succès de la 1ère édition du guide sur la dégustation (20'000 exemplaires à ce jour !), l'Union Suisse des Œnologues et l'Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève ont réédité

une nouvelle version de leur guide.

Au format carte de crédit, ce guide aborde en 8 volets les différentes phases de la dégustation.

> Denis Beausoleil, OPAGE, 109, ch. du Pont du Centenaire, 1228 Plan les Ouates, tél. 079 357 85 52 (www.opage.ch et www.usoe.ch).