

# Dégustation à l'aveugle

” Jouez les professionnels avec une dégustation à l'aveugle ! ”



12 - 100



45min - 1h30



Vin servi sous chaussette et dans de la verrerie opaque noire, parviendrez-vous à retrouver **la couleur et les arômes du vin** ?

Méfiez-vous de la naturelle perte des repères produite par cette **dégustation originale**. Face à cet exercice réputé difficile, les arômes de synthèse issus des coffrets du nez du vin aiguilleront les participants !

**Amusement et effet de surprise garantis** à l'annonce du verdict !

## DÉROULEMENT DE LA DÉGUSTATION

Ce mini-challenge par équipe se décompose en 4 parties :

- ▶ 1<sup>ère</sup> partie : au nez, test de reconnaissance de la couleur du vin et famille aromatique associée.
- ▶ 2<sup>ème</sup> partie : dégustation d'un vin mystère dans de la verrerie noire (test région viticole, cépage dominant, etc...).
- ▶ 3<sup>ème</sup> partie : dégustation comparative entre un jeune vin et un vieux millésime.
- ▶ 4<sup>ème</sup> partie : apprentissage du béaba de la dégustation par votre animateur-sommelier.

