

QUELS TYPES DE VERRES

- POUR QUELS TYPES DE VINS ? -

Rouge



Le verre à vin rouge doit posséder un fond large et une cheminée resserrée pour pleinement libérer ses arômes à la dégustation. La forme tulipe permet au vin d'arriver à un endroit plus précis en bouche grâce à son buvant refermé. C'est ce qui fait que les tanins très présents dans les Bordeaux notamment, se répandent en bouche. La forme ballon permet, quant à elle, de valoriser les vins à la robe intense. Sa forme arrondie concentre les arômes en permettant une aération relativement restreinte due à son buvant étroit.

Blanc



Le verre à vin blanc est sensiblement plus large et évasé que le verre à vin rouge, cependant il doit être plus petit afin de préserver son goût et sa finesse. Cependant, il est plus petit, ce qui permet de maintenir la fraîcheur du cru le temps de la dégustation et d'éviter que l'équilibre des arômes se volatilise.

Rosé



La forme tulipe est la mieux adaptée. Le vin rosé étant dominé par des notes de tête qui ont besoin de peu d'oxygénation, un verre haut et étroit permet de dévoiler toutes ses subtilités. La jambe étirée évite le contact de la main sur le calice et permettra de conserver la fraîcheur du rosé.

Champagne / Pétillant



Pour maintenir l'effervescence des champagnes et vins à bulles, la flûte est incontournable. Sa forme tulipe est adaptée aux vins particulièrement mousseux qui exigent un certain volume pour libérer leur finesse et leur complexité. La coupe, bien qu'esthétique, fait perdre rapidement les bulles et n'est pas vraiment adaptée à la dégustation.

Dégustation (universel)



Connu de tous, le verre Inao est le plus adapté à la dégustation. Sa forme réunit tous les paramètres pour déguster tous types de vin, même si à l'usage, il n'est pas le plus précis en terme de saveurs et d'arômes, il reste une valeur sûre.

À RETROUVER DANS LA
PROMOTION GÉNÉRALE

