



UNIVERSITÉ DU VIN

COFFRET INITIATION

Conseils
d'utilisation



Ce coffret contient :

- Une carte de bienvenue pour vous connecter à notre plateforme en ligne
- 6 échantillons de vin (AOC - origine France) - Contenance : 4 cl

Les vins du Coffret Initiation

Chaque cuvée a été dégustée et soigneusement sélectionnée par nos formateurs oenologues afin d'accompagner vos premiers pas dans l'Univers du Vin.

Le plus : vous dégusterez les cuvées par paire afin de mieux la diversité des profils des vins, de leurs arômes, saveurs et équilibres.

Rendez-vous sur notre plateforme en ligne

Pour vous connecter, adressez un simple email à l'adresse figurant sur la carte d'accueil incluse dans le coffret en précisant le numéro indiqué sur le sticker à l'intérieur. Nous pourrons ainsi activer votre accès personnalisé à notre plateforme et vous recevrez vos liens de connexion, identifiants et mot de passe sous 48 heures (jours ouvrés).



UNE COLLECTION
UNIVERSITÉ DU VIN

Tous les conseils pour bien déguster

Une fois connecté à notre plateforme, laissez vous guider et découvrez nos recommandations afin de profiter pleinement de cette expérience et créer les meilleures conditions pour la dégustation : mise à température des vins, choix des verres...

Chaque étape de votre parcours est accompagnée en ligne et commentée.

Au fil de votre progression, nous vous dévoilons la méthodologie de dégustation de l'Université du Vin. Technique, quiz, bonus : découvrez les conseils et les astuces de nos formateurs.

Le défi de la dégustation à l'aveugle

Hormis sa couleur, vous ne savez pas quel vin vous dégustez ... ceci afin de mieux vous concentrer sur ce que vous ressentez. En effet, entrer dans l'Univers du Vin, c'est faire fi des a priori !

Alors, monocépage ou assemblage ? Profil océanique ou méditerranéen ? Menez votre enquête sensorielle et si vous pensez avoir trouvé, jouez le jeu et lancez-vous ! Le suspense sera de courte durée : vous saurez tout sur la cuvée dégustée et le domaine où elle a été élaborée, avec en bonus une fiche de présentation pour chaque appellation.

Vous êtes prêt ?

Embarquement immédiat !

Bon à savoir :

Quel est le délai maximum conseillé pour déguster les vins ?

Nos œnologues recommandent de déguster les échantillons dans les 3 mois suivant l'expédition du colis.

Au delà de 4 mois (voir la DLUO sur le coffret), la qualité des vins livrés n'est plus garantie par notre prestataire Vinovae.

Il est suggéré de conserver vos échantillons dans les conditions adéquates, si possible à moins de 15°C et à l'abri de la lumière.



En commandant ce coffret, vous certifiez avoir 18 ans.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – À consommer avec modération.