

## TABLE DES MATIÈRES

### LA DÉGUSTATION

---

L'œil	7
Le nez	14
La bouche	22
La séance de dégustation	28

### ACCUEILLIR

---

Chez le caviste	32
Expliquer quelques particularités	42
Au restaurant	44
Accueillir au domaine	47
Présenter le domaine	49
Dégustation au domaine	53
La fin de la visite	53

### LA VIGNE ET LE TERROIR

---

La vigne au fil des saisons	56
Parler du cépage	80
Parler du terroir	81
Le métier de vigneron	86

### LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

---

Parler de la vinification	91
Parler de l'élevage	99
Les bulles	105

### ANNEXES

---

La commande	113
Les métiers du vin	114
Carte de France	115
Nombres, Dates	116
Verbes irréguliers	117

---