

LA FICHE CONSEIL

VINS & CADEAUX

LA NOTION DES BOUCHONS

Le bouchon en liège

Le liège de qualité devient rare ce qui implique son prix en hausse. Il comporte un numéro "DIAM" qui indique pour combien de temps le bouchon conservera la qualité d'un vin. Ce bouchon a belle image.



Exemple : DIAM 3 pour une conservation de 3 à 5 ans.

La capsule à vis



Un bouchon particulièrement utilisé dans les pays étrangers. Convient aussi bien pour des vins de garde que pour des vins à consommer rapidement.

Elle reste cependant plus utilisée pour les vins non destinés à la garde.

Le bouchon en verre

Un bouchon qui émerge petit à petit suite à la rareté du liège. Il a une belle image dûe à son esthétique, et est généralement utilisé pour les vins à consommer rapidement.



L'info du pro

Discerner bouchon à vis = bas de gamme et bouchon à liège = haut de gamme ! Des études sur de grands domaines montrent même que les vins les plus qualitatifs sont à capsule.

Le choix du bouchon se fait selon le budget.