

Une immersion au cœur de  
la complexité aromatique  
des vins de Sauvignon et  
des vins Rosés.



## LES COFFRETS SENSORIELS

### LE PRINCIPE

Les coffrets sensoriels permettent de construire des univers olfactifs en combinant les composés clés des odeurs des vins, tels que les thiols, les esters, les terpénols ou encore la 2-isobutyl-3-méthoxy-pyrazine.

À partir de différentes solutions, vous allez créer des profils olfactifs en solution modèle de vin pour appréhender les univers sensoriels du Sauvignon blanc et des vins Rosés. Vous pourrez ainsi réaliser les profils sensoriels prédéfinis et faire preuve de créativité pour en construire de nouveaux.

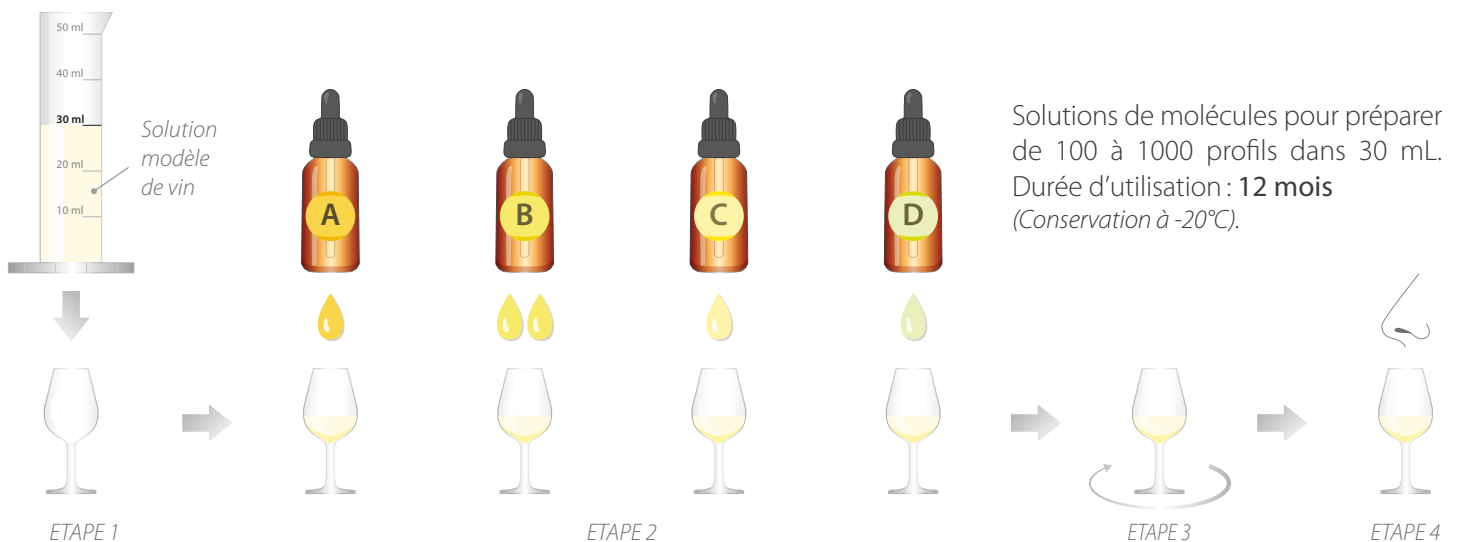
### LES OBJECTIFS

**Sensoriel** : S'entraîner précisément à reconnaître les nuances propres à chaque composé odorant et évaluer leurs interactions.

**Marketing** : Une aide et une source de créativité pour définir un profil olfactif.

**Technique** : Utiliser cette nouvelle connaissance pour optimiser vos assemblages et vos itinéraires viticoles et œnologiques.

### COMMENT UTILISER LES FLACONS ?



### UNE COLLABORATION

Des expertises analytiques et sensorielles pour proposer une vision innovante de la construction olfactive des vins.



### TARIFS (hors frais d'envoi)

Un coffret : **350 € HT**

Réassort complet des solutions d'arômes 120 € HT

Renseignements et commande : [contact@nyseos.fr](mailto:contact@nyseos.fr)