

Révision Générale

Les AOC françaises
cépages — styles — traditions

???

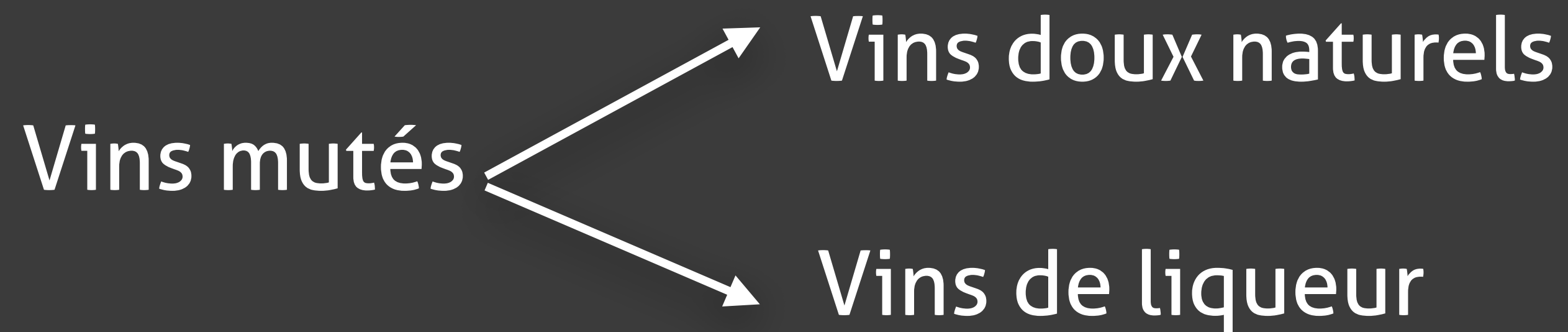
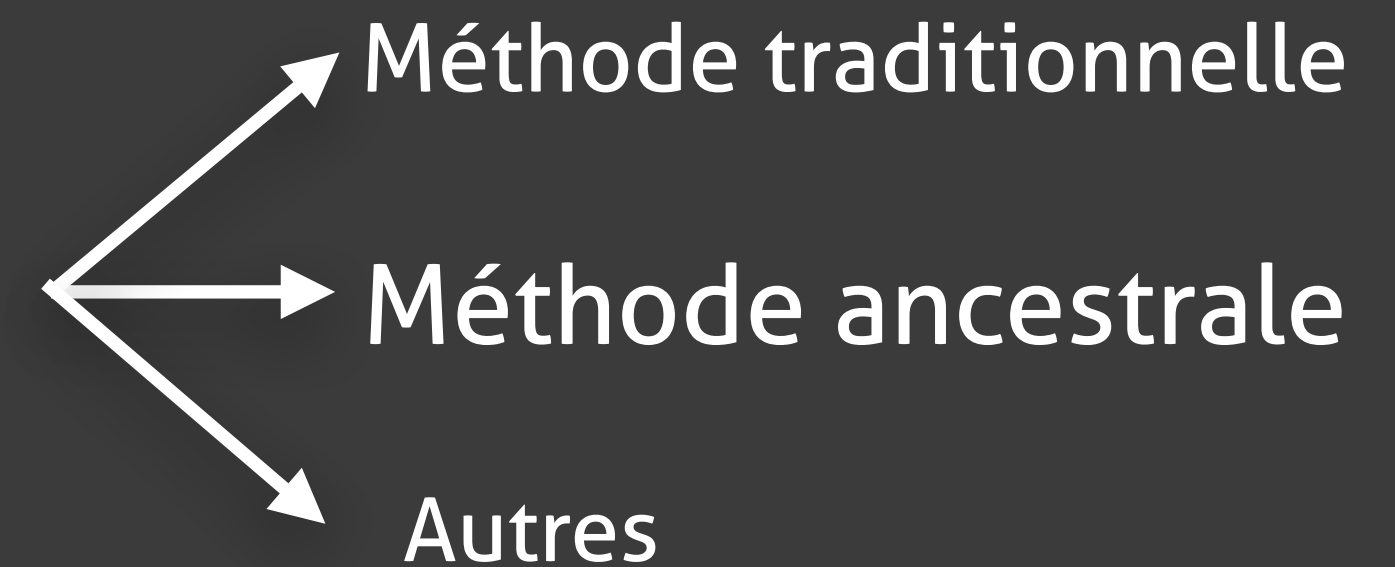


Les styles de vins

Vins tranquilles

Vins oranges

Vins effervescents



Vins sous voile

Vins cuits



Les cépages rouges

Merlot

Carignan

Grolleau

Poulsard

Cabernet Franc

Malbec

Trousseau

Syrah

Négrette

**Cabernet
Sauvignon**

Tibouren

Mondeuse

Gamay

Grenache

Tannat

Counoise

Cinsault

Pineau d'Aunis

Pinot Meunier

Pinot Noir

Mansois

Folle Noire

Mourvèdre

Sciacarello



Les cépages blancs

Altesse

Viognier

Romorantin

Folle Blanche

Muscadelle

Chenin

Pinot Gris

Clairette

Pinot blanc

Chardonnay

Gros Manseng

Riesling

Jacquère

Savagnin

Roussanne

Muscat

Colombard

Aligoté

Sauvignon
Blanc

Melon de
Bourgogne

Loin de l'œil

Sémillon

Maccabeu

Ugni Blanc

Grenache Blanc

Bourboulenc

Gewurztraminer

Vermentino

Marsanne

Petite Arvine



Les styles de vins

Échelle de sucrosité (Quantité de sucres résiduels)*

*Applicable à tout vin tranquille, quelle que soit sa couleur,
quelle que soit sa région...*



** les sucres résiduels (SR) sont les sucres (glucose + fructose) encore présents dans le vin après fermentation. Ils ont donc été laissés intacts par les levures qui transforment les sucres (fermentescibles) en alcool.*

Les styles de vins

Échelle de sucrosité

*Applicable à tout vin effervescent, quelle que soit sa couleur,
quelle que soit sa région...*



Merci de votre
attention



Une autre idée du vin