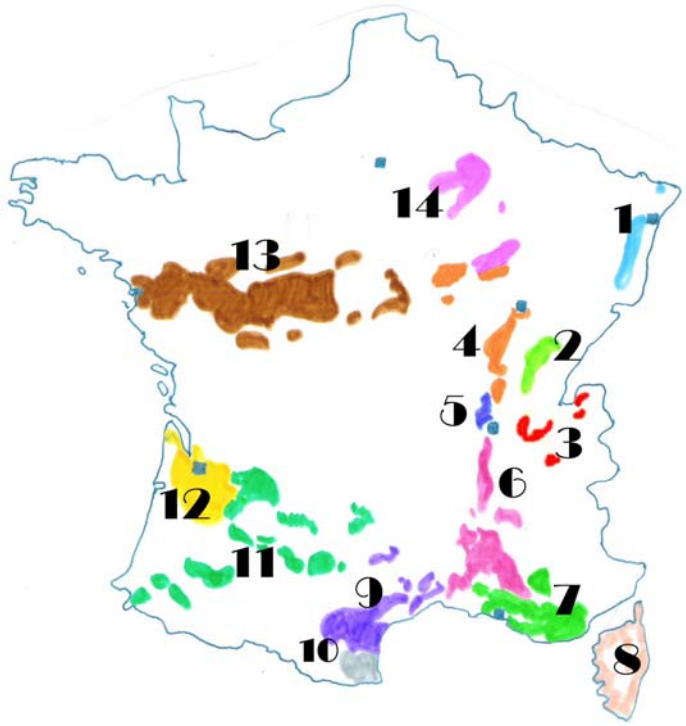
LES VIGNOBLES DE FRANCE

RÉGION (viticole)

Carte



1. **Alsace**
2. **Jura**
3. **Savoie et Bugey**
4. **Bourgogne**
5. **Beaujolais**
6. **vallée du Rhône**
7. **Provence**
8. **Corse**
9. **Languedoc**
10. **Roussillon**
11. **Sud Ouest**
12. **Bordelais**
13. **Vallée de la Loire**
14. **Champagne**

Cépages :

En noir : cépage blanc
En rouge : cépage rouge

Appellations courantes en AOC ou en AOVDQS

- B = blanc
- R = rouge
- r = rosé
- BM = blanc mousseux
- Bm = blanc moelleux
- g = gris
- p = perlé
- J = Jaune
- P = paille

Spécialités culinaires et grande table :

Fromages AOC en vert :
Raccourcis utilisés pour les pâtes :
PMCL= pâte molle croûte lavée
PMCF= pâte molle croûte fleurie
PP = pâte pressée
PPNC = pâte pressée non cuite
PPC = pâte pressée cuite
Voir sur site CRNHR, « les fromages AOC de France » pour plus de détails

Grande table et son chef

Apéritifs, digestifs et boissons pour créer un menu complet

Productions spécifiques ou observations

Concernent aussi bien les vendanges que l'élaboration des vins ou les méthodes d'élevages.

SITES INTERNET pour en savoir plus :
Il s'agit de la liste des sites utiles et sources de documentation.

Sandrine Beldio

Caractéristiques de dégustation :

En particulier les T°de dégustation