

LES VINS BLANCS MOELLEUX ET LIQUOREUX

Chenin Blanc

- * Quarts de Chaume
- * Coteaux du Layon
- * Bonnezeaux
- * Vouvray

Riesling
Gewurztraminer
Muscat
Pinot Gris ou Tokay Pinot Gris

- * Alsace ou Alsace Grand Cru
+ nom du cépage

en Vendanges Tardives ▲ et/ou en
Sélection de Grains Nobles ★

Sémillon
Sauvignon
Muscadelle

- Sauternes
- Barsac
- Cérons
- Loupiac
- Sainte Croix du Mont
- Cadillac

- * Gaillac doux
- * Jurançon
- * Montravel
- * Monbazillac
- * Pacherenc du Vic Bilh

Gros Manseng
Petit Manseng
Sémillon
Sauvignon
Muscadelle
Mauzac

- * vins blancs moelleux
- vins blancs liquoreux

Vins blancs moelleux et liquoreux: robes de jaune pâle à brun orangé, arômes dans la gamme florale et brûlée souvent complexes, laissant en bouche une impression de moelleux apportée par les sucres et l'alcool. Teneur en sucre pour les moelleux entre 20 et 40gr/l. Teneur en sucre pour les liquoreux > à 40 gr/l jusqu'à parfois 120 gr/l. Vins présentant une bonne aptitude au vieillissement. A boire à une t° de 10/12°C. Servis en apéritif ou en accompagnement de melon, foie gras, fromages à pâtes persillées, pâtisserie, entremets, sorbet....