

LES VINS BLANCS SECS

Vins blancs très secs : robe peu intense, arômes assez simples, laissant en bouche une sensation de fraîcheur. Teneur en sucre < 2gr/l.
A boire jeunes, à une t° de 7/8°C sur des coquillages, poissons, crustacés, choucroute, fromages à pâte cuite et non cuite, fromages de chèvre.

Muscadet Sauvignon
Chardonnay
Pineau de la Loire (Chenin Blanc)

Chardonnay

* Coteaux Champenois

* • Sancerre
* Vouvray
* Savennières
* Touraine
* Muscadet
* Muscadet de Sèvres et Maine
• Pouilly-Fumé
• Pouilly sur Loire

* • Alsace ou Vin d'Alsace
+ nom du cépage
ou Edelzwicker

Sylvaner
Riesling
Pinot blanc
Gewurztraminer

* • Arbois

* Apremont • Seyssel
• Crépy
• Roussette de Savoie

Jacquères Roussette
Altesse Mondeuse

Sémillon
Sauvignon
Muscadelle

* Entre-deux-Mers
• Graves
* Côtes de Blaye
• Pessac-Léognan

* Bourgogne Aligoté • Meursault
* Givry • Chablis
* Mâcon • Pouilly-Fuissé
* Petit Chablis
• Puligny-Montrachet
* • Montagnv

Aligoté
Chardonnay

Gros Manseng
Petit Manseng
Sémillon
Sauvignon
Muscadelle

* Gaillac sec
• Jurançon sec
• Montravel
* Bergerac sec
• Pacherenc du Vic Bilh

* • Cassis
• Palette

Ugni Blanc Clairette

* Picpoul de Pinet
• Limoux
• Clairette de Bellegarde
• Clairette du Languedoc

Picpoul
Chardonnay

* Crozes-Hermitage
• Hermitage
• Châteauneuf-du-Pape
• Condrieu

• Patrimonio

Viognier Roussanne

Malvoisie

Vins blancs secs et équilibrés : plus complexes, présentant des arômes fins et subtils, laissant en bouche un équilibre des saveurs moelleuses et acides.
Teneur en sucre < 5gr/l. Méritent de vieillir un peu.
A boire à une t° 11/12°C, sur des soupes de poissons, crustacés, viande et volaille en sauce blanche, fromages crémeux.

* vins blancs très secs
• vins blancs secs et équilibrés