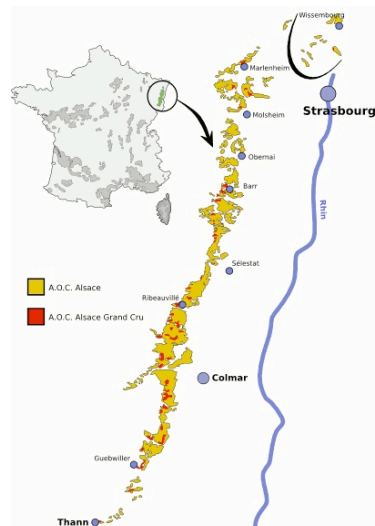
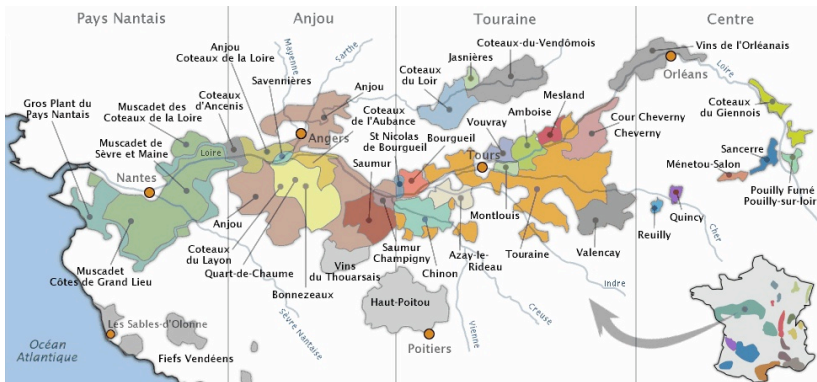
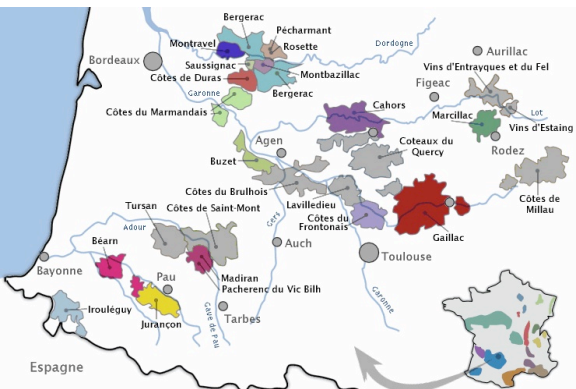
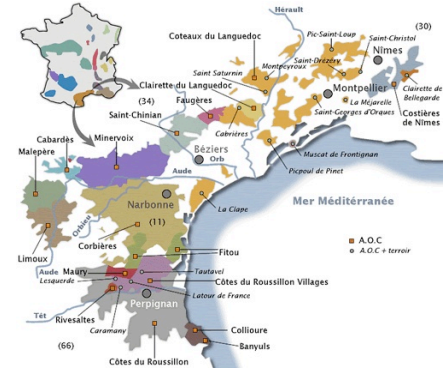
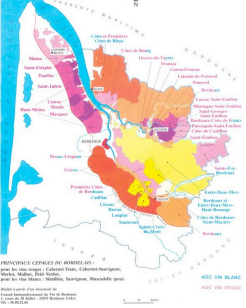
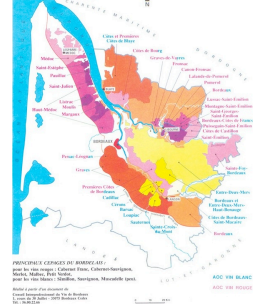


Les Grandes Régions de France

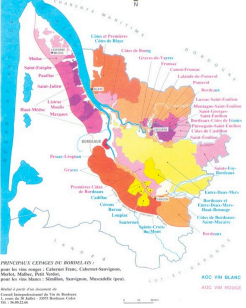




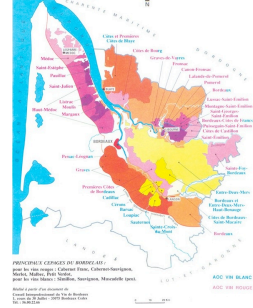
Bordeaux



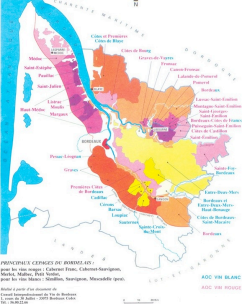
- Cépages de prédilection
 - Blanc : Sauvignon, Sémillon
 - Rouges : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
- Principales Régions
 - Médoc
 - Libournais
 - Graves
 - Sauternais
 - Côtes



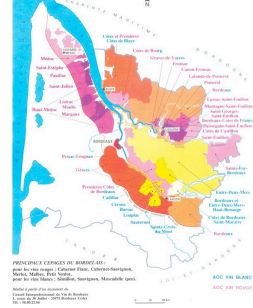
Bordeaux



- Principales Appellations
 - Pauillac, Saint-Julien, Margaux, Saint-Estèphe
 - Saint-Emilion, Pomerol
 - Pessac Léognan
 - Sauternes, Barsac
- Potentiel de garde
 - Rouges : 20-25 ans
 - Blancs Secs : 10-15 ans
 - Liqueureux : 40-50 ans.



Bordeaux



- Types de vins

- Blancs secs : dominante de sauvignon, vins fruités, fine acidité, boisés.
- Blancs moelleux : dominante de Sémillon, vins aux arômes miellés, acidité basse, grande sucrosité.
- Rouges
 - Dominante de Cabernet Sauvignon, vins puissants, charpentés, boisés, de longue garde
 - Dominante de merlot, vins plus souples, ample et de garde un peu moins longue.

Bourgogne





Bourgogne



- Cépages de prédilection
 - Blanc : Chardonnay
 - Rouge : Pinot Noir
- Principales Régions
 - Chablisien
 - Côte d'Or
 - Côte de Nuits
 - Côtes de Beaune
 - Côte Chalonnaise
 - Maconnais



Bourgogne



- Principales Appellations

- Blancs : Chablis, Meursault, Puligny et Chassagne Montrachet, Corton Charlemagne
- Rouges : Gevrey Chambertin, Chambolle Musigny, Volnay, Pommard

- Potentiel de garde

- Blancs : 20-25 ans
- Rouges : 15-20 ans



Bourgogne



- Types de Vins

- Blancs : vins floraux et fruités dans leur jeunesse qui évoluent vers des notes de fruits secs et de la minéralité. Bouche en général alliant ampleur, fraîcheur et complexité.
- Rouges : vins fruités souvent marqués par des arômes de cerises, bouche élégante, tannins fins, longueur sur la fraîcheur et le fruit.

Vallée du Rhône



Vallée du Rhône

- Cépages de prédilection
 - Blanc : Viognier, Marsanne, Roussane
 - Rouge : Syrah, Grenache
- Principales Régions
 - Rhône Septentrional (“Nord”)
 - Rhône Méridional (“Sud”)

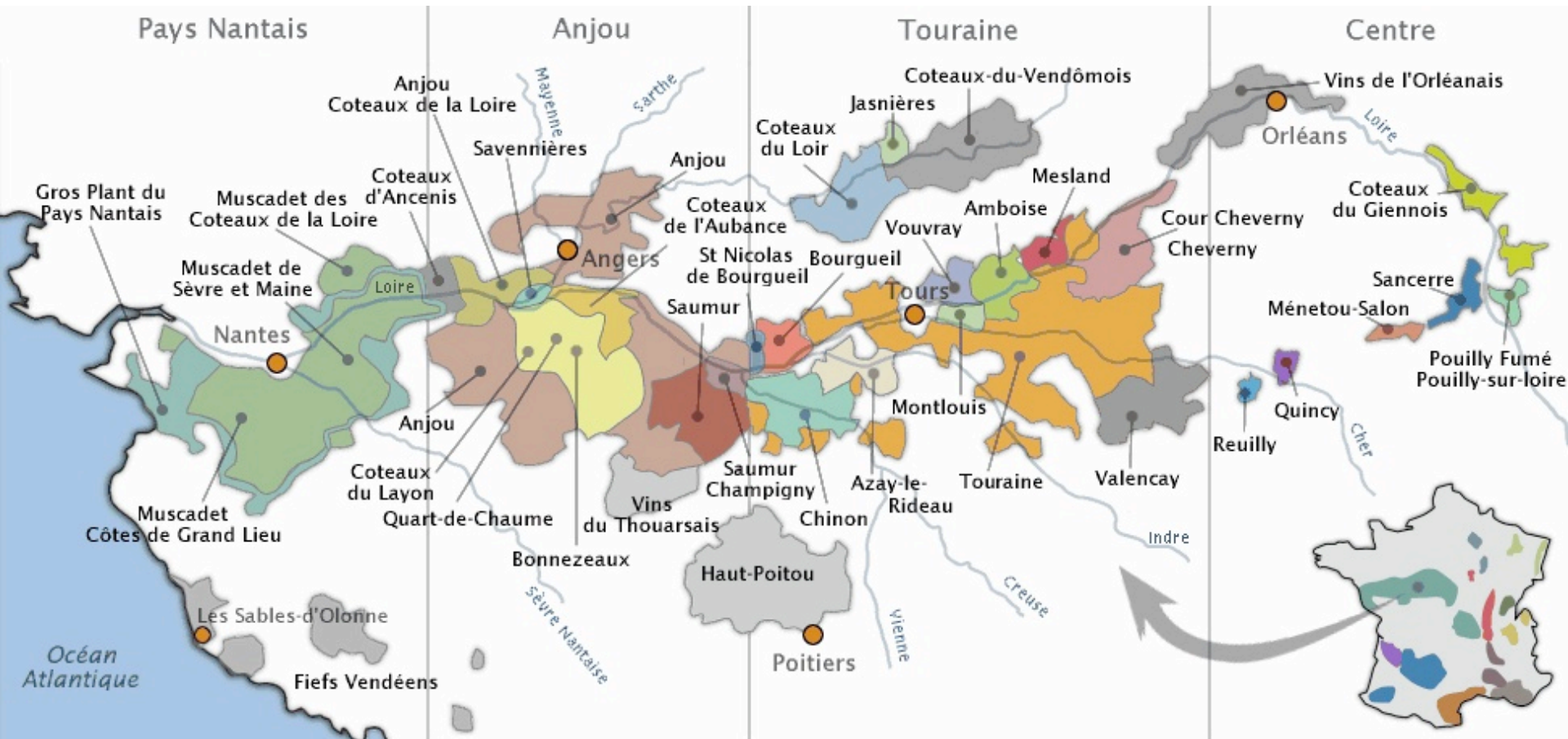


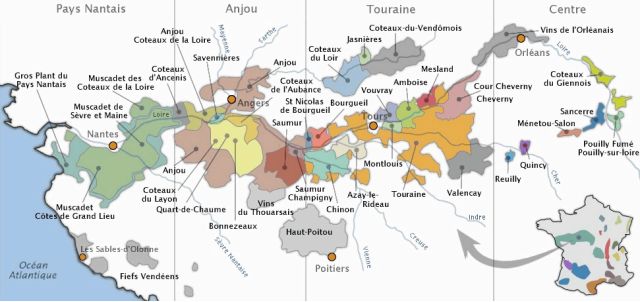
Vallée du Rhône

- Principales Appellations
 - Blancs : Condrieu, Hermitage, Châteauneuf du Pape
 - Rouges : Côte Rôtie, Hermitage, Châteauneuf du Pape, Gigondas
- Potentiel de garde
 - Blancs : 5-10 ans
 - Rouges : 20-25 ans

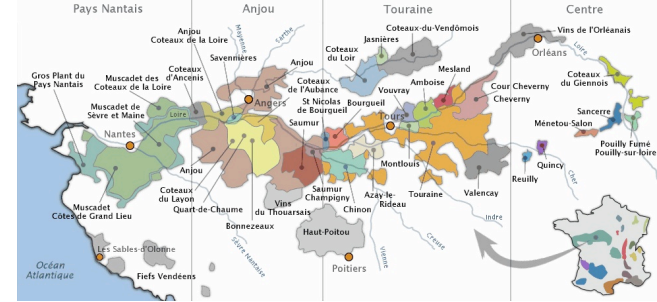


Loire

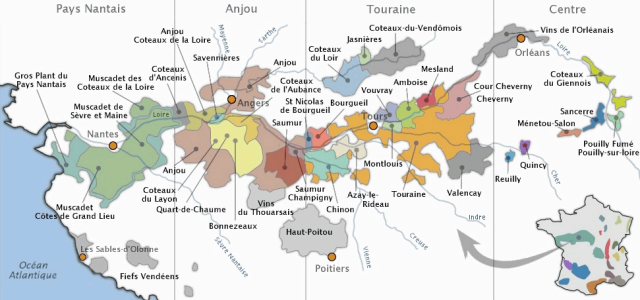




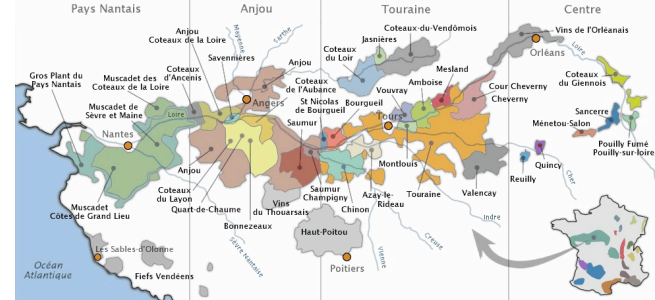
Loire



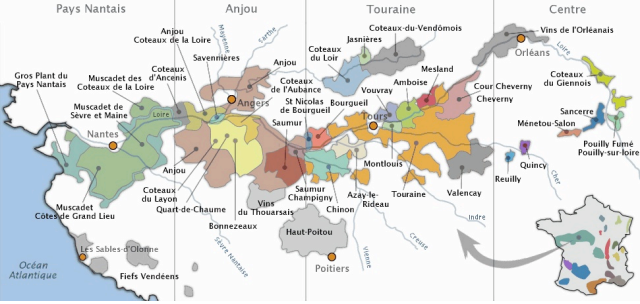
- Cépages de prédilection
 - Blanc : Melon, Chenin, Sauvignon
 - Rouge : Cabernet Franc, Cot, Pinot Noir
- Principales Régions
 - Pays Nantais
 - Anjou-Saumur
 - Touraine
 - Centre



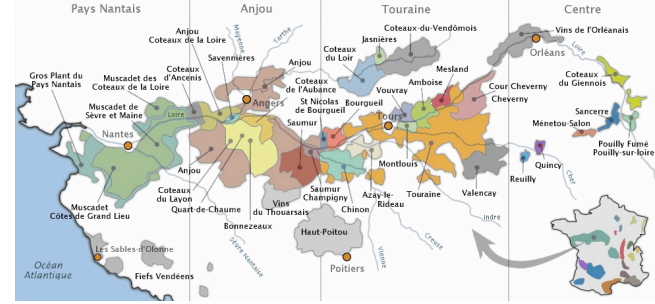
Loire



- Principales Appellations
 - Blancs : Muscadet, Savennières, Vouvray, Sancerre, Pouilly Fumé
 - Rouges : Chinon, Bourgueil, Sancerre
- Potentiel de garde
 - Blancs : 5-50 ans
 - Rouges : 10-15 ans



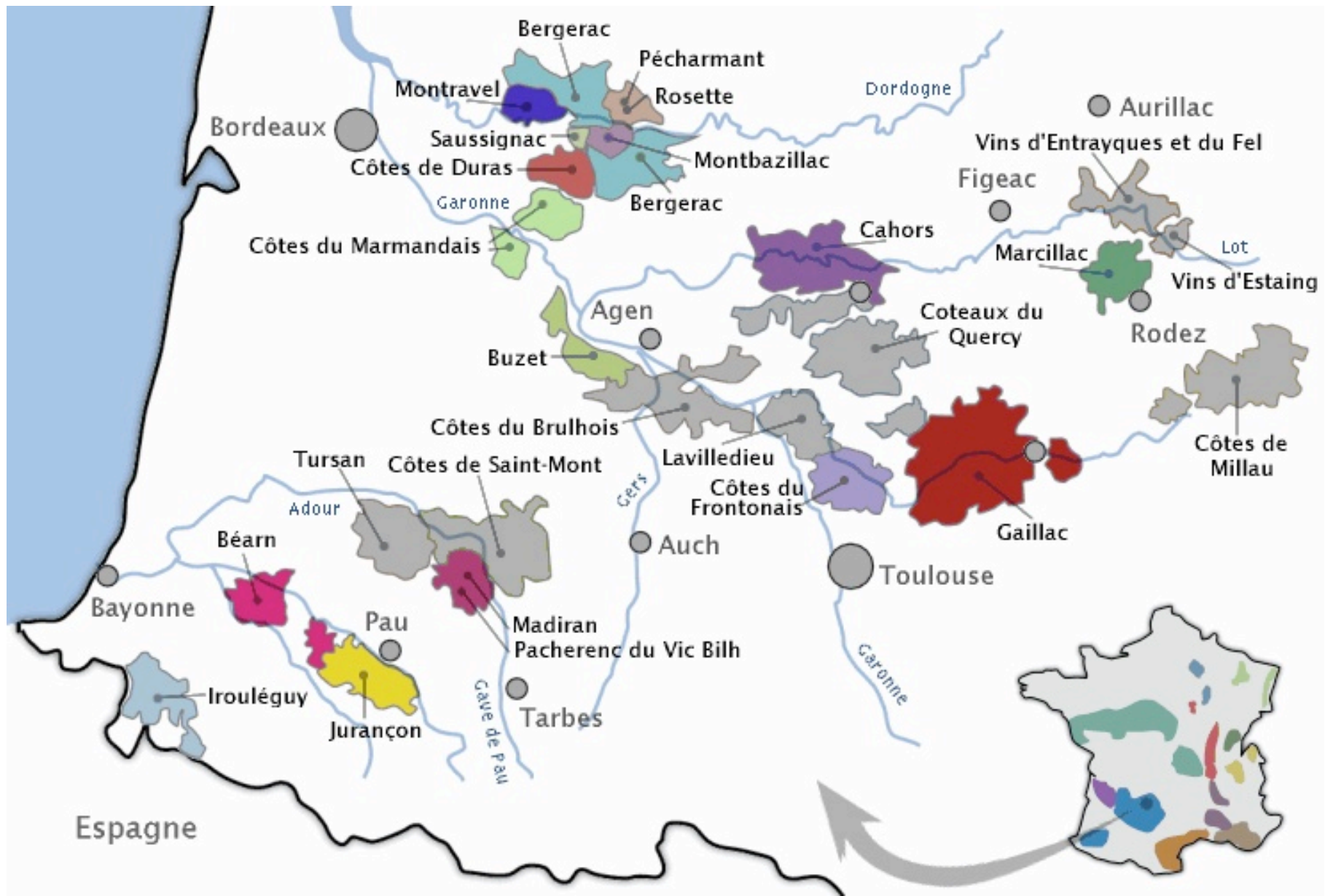
Loire

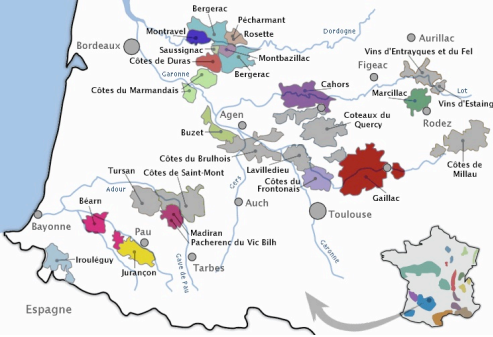


- Types de Vins

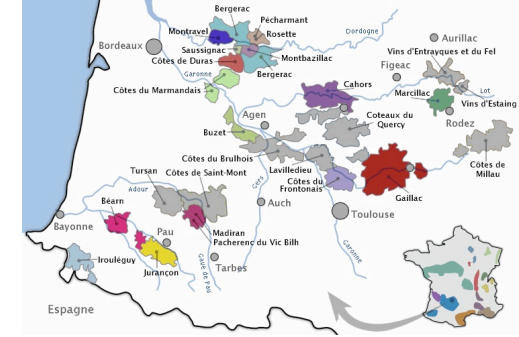
- Blancs : secs et iodés dans le muscadet, amples et opulents dans l'Anjou, tendus et minéraux en Touraine, élégants dans le centre.
- Rouges : vins privilégiant le fruit et la fraîcheur, élégants et digestes.

Sud-Ouest



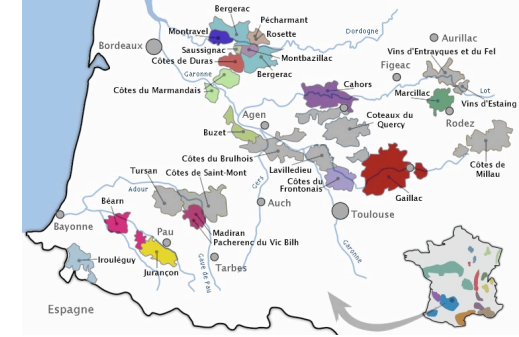
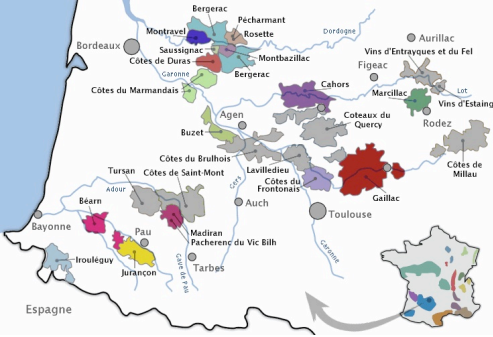


Sud-Ouest

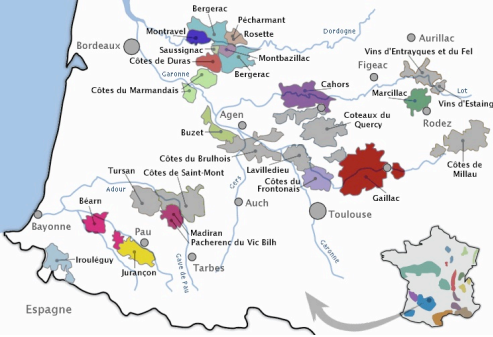


- Cépages de prédilection
 - Blanc : Sauvignon, Petit Manseng, Mauzac
 - Rouge : Cot, Tannat, Négrette, Merlot
- Principales Régions
 - Dordogne
 - Lot
 - Pyrénées
 - Garonne

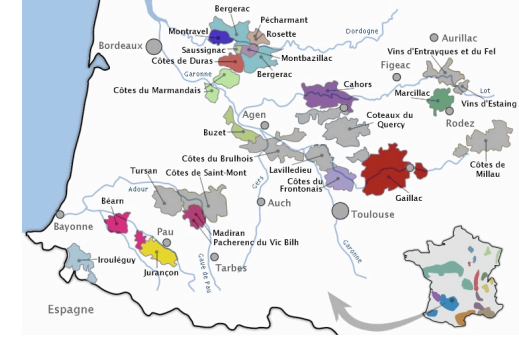
Sud-Ouest



- Principales Appellations
 - Blancs : Jurançon, Bergerac, Gaillac
 - Rouges : Cahors, Madiran, Fronton, Côtes de Duras, Côtes de Bergerac
- Potentiel de garde
 - Blancs : 5-10 ans
 - Rouges : 25-30 ans



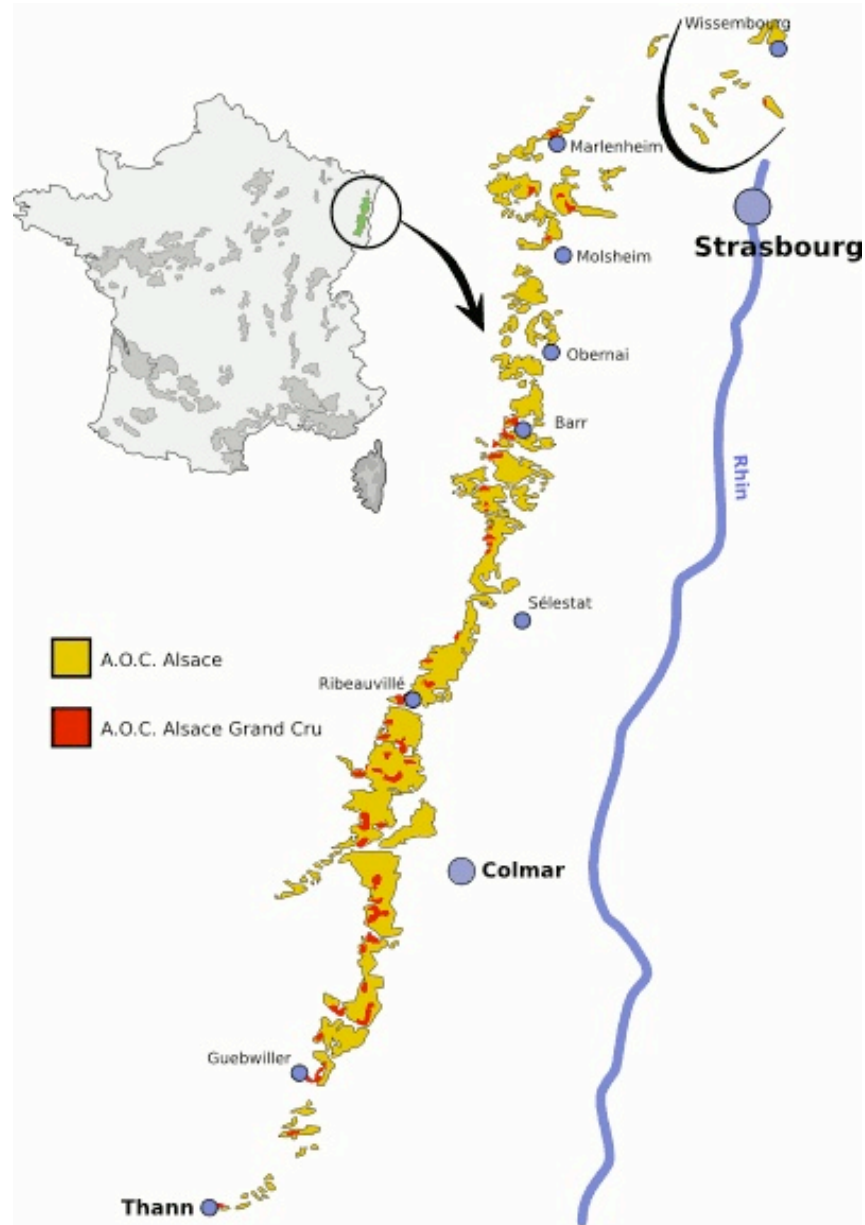
Sud-Ouest

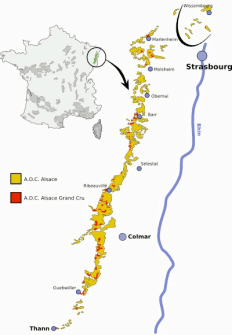


- Types de Vins

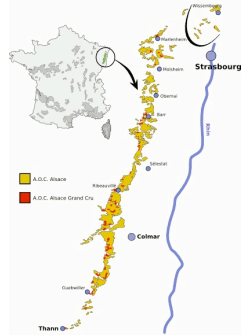
- Blancs : puissants et floraux dans les Pyrénées, élégants et fruités en Gaillacois, moelleux et puissants dans le Bergerac.
- Rouges : puissants et tanniques à madiran et Cahors, élégants et épicés en Fronton, suaves et ronds dans le bergeracois.

Alsace

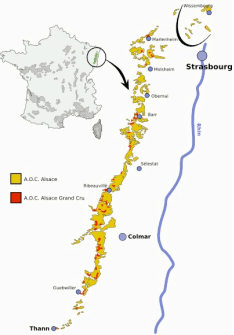




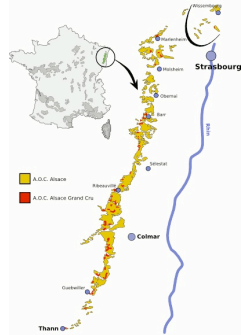
Alsace



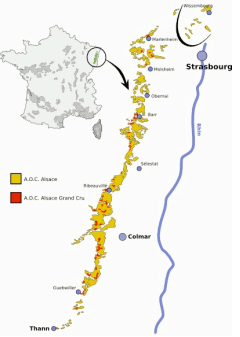
- Cépages de prédilection
 - Blanc : Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer, Muscat
 - Rouge : Pinot Noir
- Principales Régions
 - Bas Rhin
 - Haut Rhin



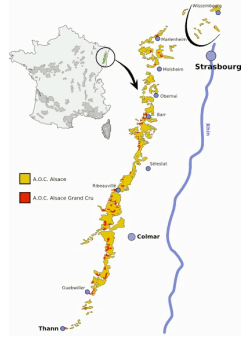
Alsace



- Principales Appellations
 - Alsace
 - Alsace Grand Cru
 - Rangen de Thann, Altenberg de Bergheim, Schoenenbourg, Geisberg
- Potentiel de garde
 - Blancs : 20-30 ans
 - Rouges : 3-5 ans



Alsace



- Types de Vins

- Blancs : expression du cépage en Appellation alsace, minéralité et complexité plus marquée sur les grands crus.
- Rouges : Souples et fruités, à boire sur le fruit.

Provence





Provence



- Cépages de prédilection
 - Blanc : Rolle, Clairette, Ugni blanc
 - Rouge : Mourvèdre, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon,
- Principales Régions
 - Bandol
 - Aix
 - Nice
 - Var



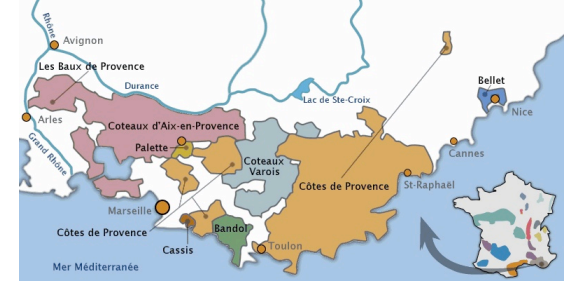
Provence



- Principales Appellations
 - Rouges : Bandol, Coteaux d'Aix, Les Baux de Provence
 - Blancs : Bellet, Palette, Cassis
- Potentiel de garde
 - Blancs : 3-5 ans (sauf Palette >10 ans)
 - Rouges : 8-10 ans



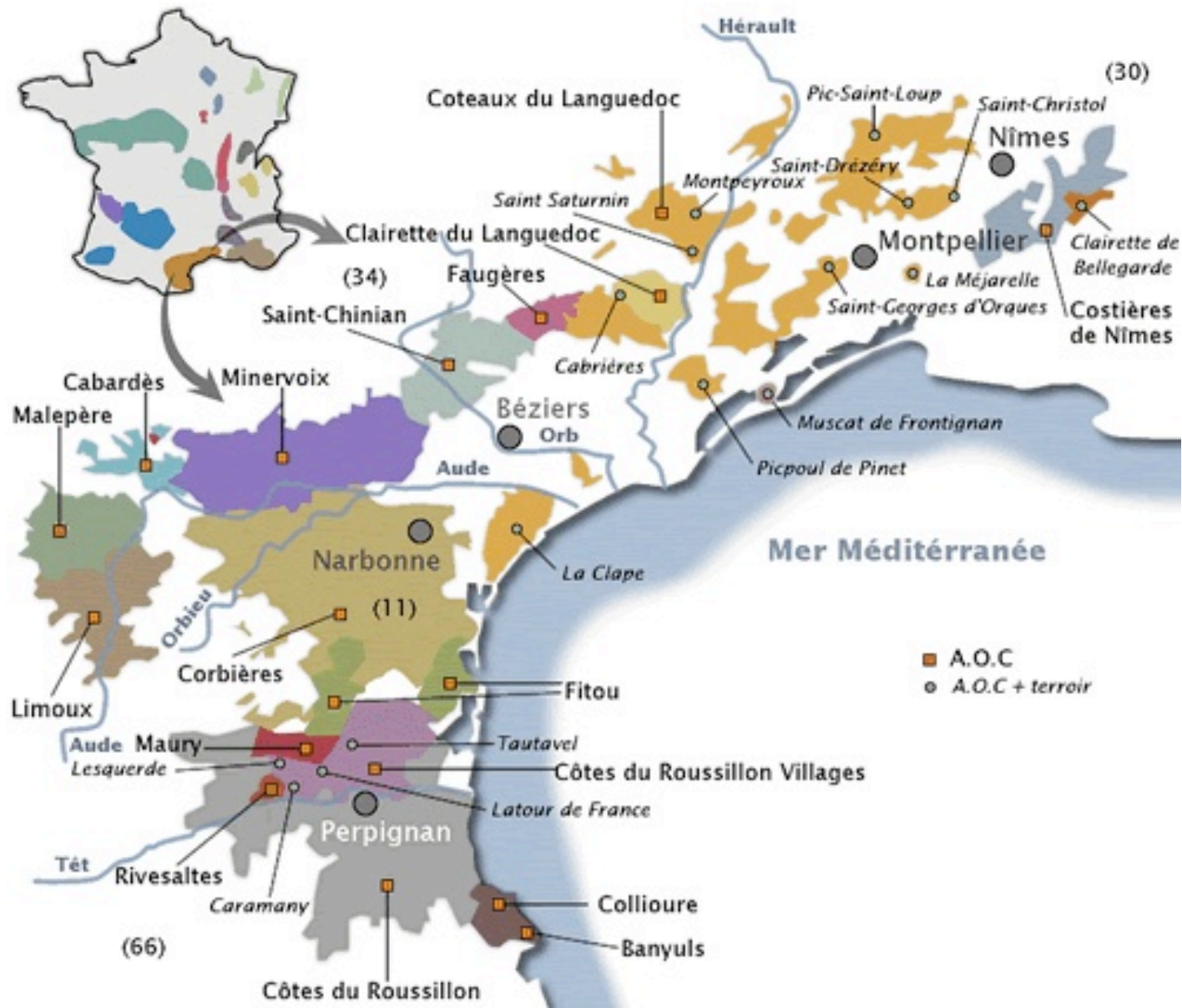
Provence

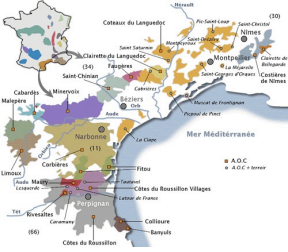


- Types de Vins

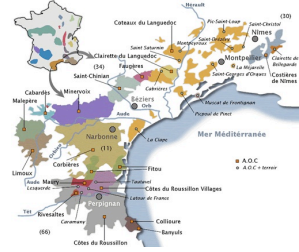
- Blancs : vins floraux et fruités, facile à boire, bouche équilibrée entre alcool et amertume de fruit.
- Rouges : puissant et charpenté, tannique et concentré, surtout si mourvèdre important

Languedoc Roussillon

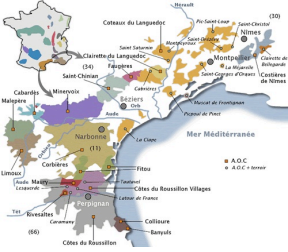




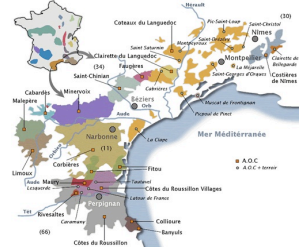
Languedoc Roussillon



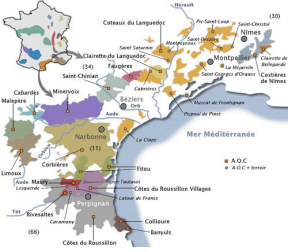
- Cépages de prédilection
 - Blanc : Rolle, Clairette, Grenache blanc et gris
 - Rouge : Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan
- Principales Régions
 - Languedoc
 - Roussillon



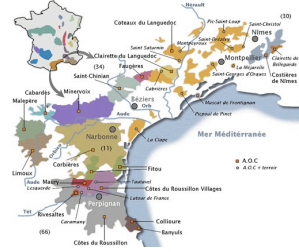
Languedoc Roussillon



- Principales Appellations
 - Languedoc : Saint Chinian, Minervois, Faugères
 - Roussillon : Collioure, Banyuls
- Potentiel de garde
 - Blancs : 3-5 ans
 - Rouges : 6-8 ans



Languedoc Roussillon



- Types de Vins

- Blancs : aromatique opulente, bouche souvent marquée par l'alcool. Vins oxydatifs intéressants dans le Roussillon.
- Rouges : puissant et concentré, alcool souvent plus marqué et acidité souvent moins présente qu'en Provence.