



TEMPÉRATURE DES VINS

LE GUIDE

DÉGUSTER UN VIN À BONNE TEMPÉRATURE
ÇA NE S'IMPROVISE PAS !

VINS ROUGES

VINS LÉGERS OU FRUITÉS	11-12°C
VINS DOUX	13-14°C
CLASSIQUES	15-16°C
STRUCTURÉS	17-18°C
VINS ÂGÉS OU EXCEPTIONNELS	19-20°C
BANYULS, BEAUJOLAIS	13-14°C
BORDEAUX	17-18°C
BOURGOGNE	15-16°C
LOIRE	15-16°C
RHÔNE	15-16°C
PORTOS	17-18°C

BLANCS & CHAMPAGNES

VINS DE LIQUEUR	6°C	VINS JAUNES	13-14°C
MOUSSEUX	7-8°C	AUTRES VINS OXYDATIFS	13-14°C
MUSCATS	7-8°C	VINS ÂGÉS OU EXCEPTIONNELS	15-16°C
LIQOREUX SIMPLES	7-8°C	GEWURSTRAMINER	11-12°C
LIQOREUX SUPÉRIEURS,	11-12°C	PINOT GRIS D'ALSACE	11-12°C
GRAINS NOBLES	11-12°C	VOUVRAY	11-12°C
VENDANGES TARDIVES	9-10°C	CHAMPAGNES SIMPLES, ROSÉS	7-8°C
MOELLEUX	9-10°C	CHAMPAGNES SUPÉRIEURS	11-12°C
BLANCS SECS LÉGERS/ACIDES	9-10°C	BEAUX CHAMPAGNES ROSÉS	11-12°C
BLANCS SECS OU DEMI-SECS	11-12°C	AUTRES EFFERVESCENTS	7-8°C
BLANCS SECS SUPÉRIEURS	13-14°C		

VINS ROSÉS

LÉGERS	11-12°C
CLASSIQUES	9-10°C
STRUCTURÉS	13-14°C
BOURGOGNE	13-14°C
CLARETS DE BORDEAUX	13-14°C
ROSÉ DES RICEYS	13-14°C