



Température de dégustation des vins

La température des vins blancs :

- 7-8°C : Champagnes simples et vins mousseux, muscats, vins liquoreux simples.
- 9-10°C : Alsace vendanges tardives, vins moelleux, vins blancs secs légers ou acides.
- 11-12°C : Vins blancs secs, vins blancs demi-secs (Vouvray, Pinot gris d'Alsace), Gewurztraminer, beaux champagnes, beaux vins liquoreux, grains nobles.
- 13-14°C : Meilleurs vins blancs secs, vins jaunes et autres vins de style oxydatif.
- 15-16°C : Vins âgés.

La température des vins rosés :

- 7-8°C : Champagnes rosés simples et autres effervescents rosés.
- 9-10°C : Rosés légers, vins de soif.
- 11-12°C : Beaux champagnes rosés, vins rosés classiques.
- 13-14°C : Clarets de Bordeaux, vins rosés structurés, Bourgognes Rosés.

La température des vins rouges :

- 11-12°C : Vins rouges légers et fruités.
- 13-14°C : Beaujolais et vins peu tanniques, Banyuls et autres vins doux naturels.
- 15-16°C : Bourgognes, Rhône, Loire et vins rouges de structure moyenne.
- 17-18°C : Bordeaux et tous vins rouges dotés d'une bonne structure, Portos.
- 19-20°C : Vins exceptionnels et évolués.