

Comment servir le vin

Savoir choisir un vin et le déguster c'est bien. Savoir l'accorder en fonction du met qu'il accompagne c'est encore mieux. En ce qui concerne la température, deux extrêmes sont à éviter: trop refroidir le vin blanc et

laisser devenir trop chaud un vin rouge. Le «Comité National des Vins de France, Paris» recommande les températures suivantes pour les vins français:

- 3- 5° vins de dessert
- 5- 6° vins doux naturels
- 6- 8° champagnes et mousseux
- 7-11° vins blancs secs (Alsace, Chablis, Muscadet, Graves)
- 9-11° vins rouges légers (Beaujolais, Rosés, Vallée de la Loire)
- 12-14° Bourgognes blancs
- 14-15° Côtes du Rhône
- 15-16° Bourgognes rouges
- 17-19° Bordeaux rouges

au cœur de l'amoureux de Bordeaux, écoutez: Château Mouton Rothschild, Château Latour, Château Margaux, Château Haut-Brion, Château Cheval Blanc, Château Petrus. Et puis, il y a les grandes couronnes de Bourgogne: La Tâche, Richebourg, Romanée-Conti, Grand-Echézeaux ou Chambertin. Le