

## TABLEAU DES APPELLATIONS DES VINS DE FRANCE

Fiche technique n° 25

### ALSACE

APPELLATIONS	couleurs	Cépages	CARACTERISTIQUES
TOKAY PINOT GRIS	● Blanc	<i>Tokay</i>	
RIESLING	● Blanc	<i>Riesling</i>	
GEWURZTRAMINER	● Blanc	<i>Gewurztraminer</i>	
SYLVANER	● Blanc	<i>Sylvaner</i>	
KLEVNER	● Blanc	<i>Klevner</i>	
MUSCAT	● Blanc	<i>Muscat</i>	
PINOT BLANC	● Blanc	<i>Pinot Blanc</i>	
PINOT NOIR	● Rouge	<i>Pinot noir</i>	

**TABLEAU DES APPELLATIONS DES VINS DE FRANCE**

Fiche technique n° 25

**ARMAGNAC**

APPELLATIONS	Couleurs	Cépages	CARACTERISTIQUES
ARMAGNAC X X X ou 3 étoiles	● Blanc	<i>Ugni blanc , Colombard, Folle blanche</i>	
ARMAGNAC V.O.	● Blanc	<i>Idem</i>	
ARMAGNAC V.S.O.P.	● Blanc	<i>Idem</i>	
ARMAGNAC NAPOLEON	● Blanc	<i>Idem</i>	

**COGNAC**

APPELLATIONS	Couleurs	Cépages	CARACTERISTIQUES
COGNAC X X X ou V.S.	● Blanc	<i>Folle Blanche, Ugni Blanc, Colombard</i>	24 à 48 mois
COGNAC V.O. ou V.S.O.P.	● Blanc	<i>Folle Blanche, Ugni Blanc, Colombard</i>	48 à 72 mois
COGNAC X.O ou NAPOLEON Ou Vieille Réserve	● Blanc	<i>Folle Blanche, Ugni Blanc, Colombard</i>	6 ans et plus
COGNAC FINE CHAMPAGNE	● Blanc	<i>Folle Blanche, Ugni Blanc, Colombard</i>	50 % de Grande Champagne minimum

**TABLEAU DES APPELLATIONS DES VINS DE FRANCE**

Fiche technique n° 25











**BORDELAIS**

APPELLATIONS	Couleurs	Cépages	CARACTERISTIQUES
SAINT ESTEPHE	● Rouge	<i>Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot...</i>	
PAUILLAC	● Rouge	<i>Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot...</i>	
SAINT JULIEN	● Rouge	<i>Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot...</i>	
LISTRAC	● Rouge	<i>Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot...</i>	
MOULIS	● Rouge	<i>Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot...</i>	
MARGAUX	● Rouge	<i>Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot...</i>	
PESSAC LEOGNAN	● Rouge ● Blanc	<i>Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot Sémillon, Sauvignon, Muscadelle</i>	
CERONS	● Blanc	<i>Sémillon, Sauvignon, Muscadelle</i>	
BARSAC	● Blanc	<i>Sémillon, Sauvignon, Muscadelle</i>	
SAUTERNES	● Blanc	<i>Sémillon, Sauvignon, Muscadelle</i>	
SAINTE-CROIX-DU-MONT	● Blanc	<i>Sémillon, Sauvignon,</i>	
LOUPIAC	● Blanc	<i>Sémillon, Sauvignon, Muscadelle</i>	
CADILLAC	● Blanc	<i>Sémillon, Sauvignon, Muscadelle</i>	
1 <sup>ère</sup> COTES DE BORDEAUX	● Blanc ● Rouge	<i>Sémillon, Sauvignon, Muscadelle</i>	
COTES DE BLAYE COTES DE BOURG	● Blanc ● Rouge	<i>Sémillon, Sauvignon, Muscadelle</i>	

**TABLEAU DES APPELLATIONS DES VINS DE FRANCE**

Fiche technique n° 25

**BORDELAIS (suite)**

<b>GRAVES DE VAYRES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Rouge</li> <li> Blanc</li> </ul>	<i>Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot...</i> <i>Sémillon, Sauvignon, Muscadelle</i>	
<b>FRONSAC</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Rouge</li> </ul>	<i>Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot...</i>	
<b>POMEROL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Rouge</li> </ul>	<i>Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot...</i>	
<b>SAINT EMILION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Rouge</li> </ul>	<i>Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot...</i>	
<b>SATELLITES ST EMILION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Rouge</li> </ul>	<i>Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot...</i>	
<b>ENTRE DEUX MERS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Blanc</li> </ul>	<i>Sémillon, Sauvignon, Muscadelle</i>	
<b>COTES DU CASTILLON</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Rouge</li> </ul>	<i>Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot...</i>	
<b>COTES DES FRANCS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Rouge</li> <li> Blanc</li> </ul>	<i>Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot...</i> <i>Sémillon, Sauvignon, Muscadelle</i>	

**TABLEAU DES APPELLATIONS DES VINS DE FRANCE**

Fiche technique n° 25

**BOURGOGNE**

<i>APPELLATIONS</i>	<i>Couleurs</i>	<i>Cépages</i>	<i>CARACTERISTIQUES</i>
<b>BOURGOGNE</b>	● Blanc ● Rouge	<i>Chardonnay</i> <i>Pinot Noir</i>	
<b>BOURGOGNE grand ordinaire</b>	● Blanc ● Rouge	<i>Chardonnay</i> <i>Pinot Noir</i>	
<b>BOURGOGNE Passe-tout-grain</b>	● Rouge	<i>Pinot noir Gamay</i>	
<b>BOURGOGNE Aligoté</b>	● Blanc	<i>Aligoté</i>	
<b>CREMANT DE BOURGOGNE</b>	● Blanc	<i>Chardonnay</i>	Vin blanc Mousseux
<b>CHABLIS</b>	● Blanc	<i>Chardonnay</i>	YONNE
<b>CHABLIS grand Cru</b>	● Blanc	<i>Chardonnay</i>	YONNE
<b>CHABLIS Premier Cru</b>	● Blanc	<i>Chardonnay</i>	YONNE
<b>Petit CHABLIS</b>	● Blanc	<i>Chardonnay</i>	YONNE
<b>IRANCY</b>	● Rouge	<i>Pinot Noir</i>	YONNE
<b>FIXIN</b>	● Rouge	<i>Pinot Noir</i>	COTE DE NUITS
<b>GEVREY CHAMBERTIN</b>	● Rouge	<i>Pinot Noir</i>	COTE DE NUITS
<b>MOREY ST DENIS</b>	● Rouge ● Blanc	<i>Pinot Noir</i> <i>Chardonnay</i>	COTE DE NUITS
<b>CHAMBOLLE MUSIGNY</b>	● Rouge	<i>Pinot Noir</i>	COTE DE NUITS
<b>VOUGEOT</b>	● Rouge	<i>Pinot Noir</i>	COTE DE NUITS
<b>VOSNE ROMANEE</b>	● Rouge	<i>Pinot Noir</i>	COTE DE NUITS
<b>NUITS ST GEORGES</b>	● Rouge ● Blanc	<i>Pinot Noir</i> <i>Chardonnay</i>	COTE DE NUITS
<b>PERNAND VERGELESSES</b>	● Rouge ● Blanc	<i>Pinot Noir</i> <i>Chardonnay</i>	COTE DE BEAUNE
<b>LADOIX</b>	● Rouge ● Blanc	<i>Pinot Noir</i> <i>Chardonnay</i>	COTE DE BEAUNE

**TABLEAU DES APPELLATIONS DES VINS DE FRANCE**

Fiche technique n° 25





















**BOURGOGNE (suite)**

<b>ALOXE CORTON</b>	● Rouge ● Blanc	<i>Pinot Noir</i> <i>Chardonnay</i>	COTE DE BEAUNE
<b>SAVIGNY LES BEAUNE</b>	● Rouge ● Blanc	<i>Pinot Noir</i> <i>Chardonnay</i>	COTE DE BEAUNE
<b>CHOREY LES BEAUNE</b>	● Rouge ● Blanc	<i>Pinot Noir</i> <i>Chardonnay</i>	COTE DE BEAUNE
<b>SAINT ROMAIN</b>	● Rouge ● Blanc	<i>Pinot Noir</i> <i>Chardonnay</i>	COTE DE BEAUNE
<b>VOLNAY</b>	● Rouge	<i>Pinot Noir</i>	COTE DE BEAUNE
<b>POMMARD</b>	● Rouge	<i>Pinot Noir</i>	COTE DE BEAUNE
<b>AUXEY-DURESSES</b>	● Rouge ● Blanc	<i>Pinot Noir</i> <i>Chardonnay</i>	COTE DE BEAUNE
<b>MONTHELIE</b>	● Rouge ● Blanc	<i>Pinot Noir</i> <i>Chardonnay</i>	COTE DE BEAUNE
<b>MEURSAULT</b>	● Rouge Blanc	<i>Pinot Noir</i> <i>Chardonnay</i>	COTE DE BEAUNE
<b>SAINT AUBIN</b>	● Rouge ● Blanc	<i>Pinot Noir</i> <i>Chardonnay</i>	COTE DE BEAUNE
<b>PULIGNY MONTRACHET</b>	● Rouge ● Blanc	<i>Pinot Noir</i> <i>Chardonnay</i>	COTE DE BEAUNE
<b>CHASSAGNE MONTRACHET</b>	● Rouge ● Blanc	<i>Pinot Noir</i> <i>Chardonnay</i>	COTE DE BEAUNE
<b>SANTENAY</b>	● Rouge ● Blanc	<i>Pinot Noir</i> <i>Chardonnay</i>	COTE DE BEAUNE
<b>LES MARANGES</b>	● Rouge ● Blanc	<i>Pinot Noir</i> <i>Chardonnay</i>	COTE DE BEAUNE
<b>COTE DE BEAUNE</b>	● Rouge ● Blanc	<i>Pinot Noir</i> <i>Chardonnay</i>	COTE DE BEAUNE
<b>COTE DE BEAUNE VILLAGE</b>	● Rouge ● Blanc	<i>Pinot Noir</i> <i>Chardonnay</i>	COTE DE BEAUNE

**TABLEAU DES APPELLATIONS DES VINS DE FRANCE**

Fiche technique n° 25














**BOURGOGNE (suite)**

<b>RULLY</b>	 Rouge  Blanc Rosé	<i>Pinot Noir</i> <i>Chardonnay</i>	COTE CHALONNAISE
<b>MERCUREY</b>	 Rouge  Blanc	<i>Pinot Noir</i> <i>Chardonnay</i>	COTE CHALONNAISE
<b>GIVRY</b>	 Rouge  Blanc	<i>Pinot Noir</i> <i>Chardonnay</i>	COTE CHALONNAISE
<b>MONTAGNY</b>	 Blanc	<i>Chardonnay</i>	COTE CHALONNAISE
<b>BOUZERON</b>	 Blanc	<i>Chardonnay</i>	COTE CHALONNAISE
<b>MACON</b>	 Rouge  Blanc  Rosé	<i>Pinot Noir</i> <i>Chardonnay</i>	COTE MACONNAISE
<b>MACON SUPERIEUR</b>	 Rouge  Blanc	<i>Pinot Noir</i> <i>Chardonnay</i>	COTE MACONNAISE
<b>MACON VILLAGES</b>	 Rouge  Blanc	<i>Pinot Noir</i> <i>Chardonnay</i>	COTE MACONNAISE
<b>POUILLY FUISSE</b>	 Blanc	<i>Chardonnay</i>	COTE MACONNAISE
<b>POUILLY LOCHE</b>	 Blanc	<i>Chardonnay</i>	COTE MACONNAISE
<b>POUILLY VINZELLES</b>	 Blanc	<i>Chardonnay</i>	COTE MACONNAISE
<b>SAINT VERAN</b>	 Blanc	<i>Chardonnay</i>	COTE MACONNAISE
<b>VIRE-CLESSE</b>	 Blanc	<i>Chardonnay</i>	COTE MACONNAISE

**TABLEAU DES APPELLATIONS DES VINS DE FRANCE**

Fiche technique n° 25

**BEAUJOLAIS**

<b>BEAUJOLAIS</b>	 Rouge  Blanc	<i>Gamay noir à jus blan Chardonnayc</i>	BEAUJOLAIS
<b>BEAUJOLAIS VILLAGES</b>	 Rouge	<i>Gamay noir à jus blanc</i>	BEAUJOLAIS
<b>BROUILLY</b>	 Rouge	<i>Idem</i>	BEAUJOLAIS
<b>CHENAS</b>	 Rouge	<i>Idem</i>	BEAUJOLAIS
<b>CHIROUBLES</b>	 Rouge	<i>Idem</i>	BEAUJOLAIS
<b>COTE DE BROUILLY</b>	 Rouge	<i>Idem</i>	BEAUJOLAIS
<b>FLEURIE</b>	 Rouge	<i>Idem</i>	BEAUJOLAIS
<b>JULIENAS</b>	 Rouge	<i>Idem</i>	BEAUJOLAIS
<b>MORGON</b>	 Rouge	<i>Idem</i>	BEAUJOLAIS
<b>MOULIN A VENT</b>	 Rouge	<i>Idem</i>	BEAUJOLAIS
<b>REGNIE</b>	 Rouge	<i>Idem</i>	BEAUJOLAIS
<b>SAINT AMOUR</b>	 Rouge	<i>Idem</i>	BEAUJOLAIS



**TABLEAU DES APPELLATIONS DES VINS DE FRANCE**

Fiche technique n° 25

**JURA**

APPELLATIONS	Couleurs	Cépages	CARACTERISTIQUES
<b>COTES DE JURA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●</span> Rouge</li> <li><span style="color: purple;">●</span> Rosé</li> <li><span style="color: yellow;">●</span> Blanc</li> <li><span style="color: orange;">●</span> Jaune</li> </ul>	<i>Poulsard, Trousseau, Pinot Noir Savagnin, Chardonnay,</i>	
<b>ARBOIS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●</span> Rouge</li> <li><span style="color: purple;">●</span> Rosé</li> <li><span style="color: yellow;">●</span> Blanc</li> <li><span style="color: orange;">●</span> Jaune</li> </ul>	<i>Poulsard, Trousseau, Pinot Noir Savagnin, Chardonnay,</i>	
<b>L'ETOILE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: yellow;">●</span> Blanc</li> <li><span style="color: orange;">●</span> Jaune</li> </ul>	<i>Chardonnay, Poulsard, Savagnin</i>	
<b>CHATEAU-CHALON</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: orange;">●</span> Jaune</li> </ul>	<i>Savagnin</i>	



















**SAVOIE**

APPELLATIONS	Couleurs	Cépages	CARACTERISTIQUES
<b>VIN DE SAVOIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●</span> Rouge</li> <li><span style="color: yellow;">●</span> Blanc</li> </ul>	<i>Gamay, Pinot Noir, Mondeuse Jacquère, Altesse, Aligoté</i>	
<b>ROUSSETTE DE SAVOIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: yellow;">●</span> Blanc</li> </ul>	<i>Roussette, Mondeuse, Chardonnay</i>	
<b>CREPY</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: yellow;">●</span> Blanc</li> </ul>	<i>Chasselas</i>	
<b>SEYSSEL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: yellow;">●</span> Blanc</li> </ul>	<i>Roussette</i>	
<b>SEYSSEL MOUSSEUX</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: yellow;">●</span> Blanc</li> </ul>	<i>Molette, Chasselas, Roussette</i>	
<b>VIN DU BUGEY</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●</span> Rouge</li> <li><span style="color: yellow;">●</span> Blanc</li> </ul>	<i>Pinot Noir, Gamay Chardonnay, Altesse</i>	A.O.V.D.Q.S.

**TABLEAU DES APPELLATIONS DES VINS DE FRANCE**

Fiche technique n° 25

**CORSE**

APPELLATIONS	Couleurs	Cépages	CARACTERISTIQUES
VIN DE CORSE	<ul style="list-style-type: none"> <li> Blanc</li> <li> Rouge</li> <li> Rosé</li> </ul>	<i>Vermentino, Niellucio, Grenache</i>	
VIN DE CORSE	<ul style="list-style-type: none"> <li> V.D.N.</li> </ul>	<i>Vermentino, Muscat</i>	
PATRIMONIO	<ul style="list-style-type: none"> <li> Blanc</li> <li> Rouge</li> <li> Rosé</li> </ul>	<i>Vermentino, Niellucio, Sciacarello</i>	
AJACCIO	<ul style="list-style-type: none"> <li> Blanc</li> <li> Rouge</li> <li> Rosé</li> </ul>	<i>Barbarossa, Vermentino, Sciacarello</i>	
SARTENE	<ul style="list-style-type: none"> <li> Blanc</li> </ul>	<i>Vermentino</i>	
FIGARI	<ul style="list-style-type: none"> <li> Rouge</li> <li> Rosé</li> </ul>	<i>Vermentino Niellucio, Sciacarello...</i>	
PORTO VECCHIO	<ul style="list-style-type: none"> <li> Rouge</li> <li> Rosé</li> </ul>	<i>Vermentino Niellucio, Sciacarello...</i>	
CALVI	<ul style="list-style-type: none"> <li> Blanc</li> <li> Rouge</li> <li> Rosé</li> </ul>	<i>Vermentino Niellucio, Sciacarello...</i>	

**TABLEAU DES APPELLATIONS DES VINS DE FRANCE**

Fiche technique n° 25

**SUD OUEST**

APPELLATIONS	Couleurs	Cépages	CARACTERISTIQUES
MADIRAN	● Rouge	<i>Cabernet, Tannat</i>	
BEARN	● Rouge ● Blanc ● Rosé	<i>Cabernet, Tannat Gros Manseng, Petit Manseng</i>	
IROULEGUY	● Rouge ● Blanc ● Rosé	<i>Tannat, Bouchy Gros Manseng, Courbu</i>	
JURANCON	● Blanc	<i>Gros Manseng, Petit Manseng, Courbu</i>	
PACHERENC-DU-VIC-BILH	● Blanc	<i>Arrufiac, Corbu, Manseng</i>	

**TABLEAU DES APPELLATIONS DES VINS DE FRANCE**

Fiche technique n° 25

**LANGUEDOC ROUSSILLON**

APPELLATIONS	Couleurs	Cépages	CARACTERISTIQUES
<b>SAINT-CHINIAN</b>	● Rouge ● Rosé	<i>Carignan, Mourvèdre, Grenache</i>	
<b>FAUGERE</b>	● Rouge ● Rosé	<i>Carignan, Mourvèdre, Grenache</i>	
<b>FITOU</b>	● Rouge	<i>Carignan, Grenache, Cinsault</i>	
<b>COLLIOURE</b>	● Rouge	<i>Grenache, Carignan, Mourvèdre</i>	
<b>CORBIERES</b>	● Rouge ● Blanc ● Rosé	<i>Carignan, Grenache Bourboulenc, Grenache</i>	
<b>MINERVOIS</b>	● Rouge ● Blanc ● Rosé	<i>Carignan, Cinsault, Maccabéo, Bourboulenc</i>	
<b>COSTIERE DE NIMES</b>	● Rouge ● Blanc ● Rosé	<i>Carignan, Grenache Clairette, Ugni blanc</i>	
<b>CLAIRETTE DE BELLEGARDE</b>	● Blanc	<i>Clairette</i>	
<b>CLAIRETTE DU LANGUEDOC</b>	● Blanc	<i>Clairette</i>	
<b>BLANQUETTE DE LIMOUX</b>	● Blanc	<i>Mauzac, Chardonnay Chenin</i>	
<b>CREMANT DE LIMOUX</b>	● Blanc	<i>Mauzac, Chardonnay Chenin</i>	
<b>BANYULS</b>	● Rouge	<i>Grenache, Muscat, Malvoisie</i>	V.D.N.
<b>MAURY</b>	● Rouge ● Blanc	<i>Grenache, Maccabéo</i>	V.D.N.
<b>RIVESALTES</b>	● Rouge ● Blanc	<i>Grenache, Maccabéo, Malvoisie, Muscat</i>	V.D.N.

**TABLEAU DES APPELLATIONS DES VINS DE FRANCE**

Fiche technique n° 25





















**LANGUEDOC ROUSSILLON (suite)**

<b>MUSCAT DE RIVESALTES</b>	● Blanc	<i>Muscat d'Alexandrie</i>	V.D.N.
<b>FRONTIGNAN</b>	● Blanc	<i>Muscat</i>	V.D.N.
<b>MUSCAT DE FRONTIGNAN</b>	● Blanc	<i>Muscat</i>	V.D.N.
<b>MUSCAT DE MIREVAL</b>	● Blanc	<i>Muscat</i>	V.D.N.
<b>MUSCAT DE LUNEL</b>	● Blanc	<i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>	V.D.N.
<b>CABARDES</b>	● Rouge ● Rosé	<i>Cabernet Franc, Sauvignon, Greanche...</i>	V.D.N.
<b>COTEAUX DU LANGUEDOC</b>	● Rouge ● Blanc ● Rosé	<i>Grenache, Mourvèdre... Bourboulenc, Clairette...</i>	V.D.N.

**TABLEAU DES APPELLATIONS DES VINS DE FRANCE**

Fiche technique n° 25

**PROVENCE**

APPELLATIONS	Couleurs	Cépages	CARACTERISTIQUES
<b>COTES DE PROVENCE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Rouge</li> <li> Blanc</li> <li> Rosé</li> </ul>	<i>Carignan, Cinsault, Grenache Clairette, Ugni Blanc</i>	
<b>BANDOL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Rouge</li> <li> Blanc</li> <li> Rosé</li> </ul>	<i>Mourvèdre Grenache, Cinsault Clairette, Ugni blanc</i>	
<b>CASSIS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Rouge</li> <li> Blanc</li> <li> Rosé</li> </ul>	<i>Grenache, Carignan, Cinsault Ugni blanc, Clairette</i>	
<b>BELLET</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Rouge</li> <li> Blanc</li> <li> Rosé</li> </ul>	<i>Braquet, Folle noire, Cinsault Ugni Blanc, Clairette</i>	
<b>PALETTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Rouge</li> <li> Blanc</li> <li> Rosé</li> </ul>	<i>Mourvèdre, Grenache, Cinsault Rolle, Roussane</i>	
<b>LES BAUX DE PROVENCE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Rouge</li> <li> Blanc</li> <li> Rosé</li> </ul>	<i>Syrah, Mourvèdre, Cabernet Clairette, Ugni Blanc</i>	
<b>COTEAUX VAROIS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Rouge</li> <li> Rosé</li> </ul>	<i>Mourvèdre, Grenache, Syrah</i>	

**TABLEAU DES APPELLATIONS DES VINS DE FRANCE**

Fiche technique n° 25

**VAL DE LOIRE**

APPELLATIONS	Couleurs	Cépages	CARACTERISTIQUES
MUSCADET	● Blanc	<i>Muscadet</i>	NANTES
MUSCADET DE SEVRES ET MAINE	● Blanc	<i>Muscadet</i>	NANTES
COTEAUX D'ANCENIS	● Rouge ● Blanc ● Rosé	<i>Gamay Cabernet Chenin, Malvoisie</i>	NANTES A.O.V.D.Q.S.
GROS PLANT DU PAYS NANTAIS	● Blanc	<i>Gros plant, Folle Blanche</i>	NANTES
ANJOU	● Rouge ● Rosé	<i>Cabernet Franc, Pineau d'aunis</i>	ANJOU et SAUMUR
ANJOU-VILLAGES	● Rouge	<i>Cabernet...</i>	ANJOU et SAUMUR
ANJOU-MOUSSEUX	● Blanc	<i>Cabernet...</i>	ANJOU et SAUMUR
ROSE D'ANJOU	● Rosé	<i>Pineau d'Aunis, Grolleau.</i>	ANJOU et SAUMUR
CABERNET D'ANJOU	● Rouge ● Blanc	<i>Cabernet</i>	ANJOU et SAUMUR
SAUMUR	● Rouge ● Blanc	<i>Cabernet, Chenin blanc Chardonnay</i>	ANJOU et SAUMUR
SAUMUR MOUSSEUX	● Blanc	<i>Chenin, Chardonnay</i>	ANJOU et SAUMUR
SAUMUR CHAMPIGNY	● Rouge	<i>Cabernet, Pineau d'Aunis</i>	ANJOU et SAUMUR
COTEAUX DE L'AUBANCE	● Blanc	<i>Chenin blanc</i>	ANJOU et SAUMUR
COTEAUX DU LAYON	● Blanc	<i>Chenin blanc</i>	ANJOU et SAUMUR
BONNEZEAUX	● Blanc	<i>Chenin blanc</i>	ANJOU et SAUMUR
QUART DE CHAUME	● Blanc	<i>Chenin blanc</i>	ANJOU et SAUMUR
COTEAUX DU GIENNOIS	● Rouge ● Blanc ● Rosé	<i>Gamay, Pinot Noir Sauvignon</i>	ANJOU et SAUMUR
SAVENNIERES	● Blanc	<i>Chenin Blanc</i>	ANJOU et SAUMUR

**TABLEAU DES APPELLATIONS DES VINS DE FRANCE**

Fiche technique n° 25

**VAL DE LOIRE (suite)**

<b>COULEE DE SERRANT</b>	● Blanc	<i>Chenin Blanc</i>	ANJOU et SAUMUR
<b>TOURAINE</b>	Rouge	<i>Cabernet Franc, Gamay</i>	TOURAINE
<b>TOURAINE MESLAND</b>	● Rouge ● Blanc ● Rosé	<i>Gamay, Pinot de Loire, Sauvignon</i>	TOURAINE
<b>VOUVRAY</b>	● Blanc	<i>Pineau de Loire, Chenin</i>	TOURAINE
<b>VOUVRAY MOUSSEUX</b>	● Blanc	<i>Pineau de Loire, Chenin</i>	TOURAINE
<b>MONTLOUIS</b>	● Blanc	<i>Chenin, Pineau de Loire</i>	TOURAINE
<b>CHINON</b>	● Rouge	<i>Cabernet Franc</i>	TOURAINE
<b>BOURGUEIL</b>	● Rouge	<i>Cabernet Franc</i>	TOURAINE
<b>SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL</b>	● Rouge	<i>Cabernet Franc</i>	TOURAINE
<b>CREMANT DE LOIRE</b>	● Blanc	<i>Chenin, Cabernet</i>	TOURAINE
<b>SANCERRE</b>	● Rouge ● Blanc ● Rosé	<i>Pinot Noir Sauvignon</i>	CENTRE-NIEVRE-BERRY
<b>POUILLY-SUR-LOIRE</b>	● Blanc	<i>Sauvignon, Chasselas</i>	CENTRE-NIEVRE-BERRY
<b>POUILLY-FUME</b>	● Blanc	<i>Sauvignon, Chasselas</i>	CENTRE-NIEVRE-BERRY
<b>QUINCY</b>	● Blanc	<i>Sauvignon, Chasselas</i>	CENTRE-NIEVRE-BERRY
<b>REUILLY</b>	● Rouge ● Blanc ● Rosé	<i>Pinot Noir, Pinot Gris, Sauvignon</i>	CENTRE-NIEVRE-BERRY
<b>MENETOU-SALON</b>	● Rouge ● Blanc	<i>Pinot Noir Sauvignon</i>	CENTRE-NIEVRE-BERRY



**TABLEAU DES APPELLATIONS DES VINS DE FRANCE**

Fiche technique n° 25

**VALLEE DU RHONE**

APPELLATIONS	Couleurs	Cépages	CARACTERISTIQUES
<b>COTES-DU-RHONE</b>	● Rouge ● Blanc ● Rosé	<i>Grenache, Syrah... Marsanne, Roussanne...</i>	SEPTENTRIONALE
<b>COTES-DU-RHONE-VILLAGES</b>	● Rouge ● Blanc ● Rosé	<i>Grenache, Syrah... Marsanne, Roussanne...</i>	SEPTENTRIONALE
<b>COTE-ROTIE</b>	● Rouge	<i>Syrah, Viognier</i>	SEPTENTRIONALE
<b>CONDRIEU</b>	● Blanc	<i>Viognier</i>	SEPTENTRIONALE
<b>CHATEAU-GRILLET</b>	● Blanc	<i>Viognier</i>	SEPTENTRIONALE
<b>SAINT-JOSEPH</b>	● Rouge ● Blanc	<i>Syrah Marsanne, Roussanne</i>	SEPTENTRIONALE
<b>CORNAS</b>	● Rouge	<i>Syrah</i>	SEPTENTRIONALE
<b>SAINT-PERAY</b>	● Blanc	<i>Marsanne, Roussane</i>	SEPTENTRIONALE
<b>HERMITAGE</b>	● Rouge ● Blanc	<i>Syrah Marsanne, Roussane</i>	SEPTENTRIONALE
<b>CROZES-HEERMITAGE</b>	● Rouge ● Blanc	<i>Syrah Marsanne, Roussane</i>	SEPTENTRIONALE
<b>CHATEAUNEUF-DU-PAPE</b>	● Rouge ● Blanc	<i>Grenache, Cinsault, Syrah... Roussanne....</i>	MERIDIONALE 13 cépages
<b>GIGONDAS</b>	● Rouge	<i>Grenache, Syrah...</i>	MERIDIONALE
<b>VACQUEYRAS</b>	● Rouge ● Rosé	<i>Grenache, Syrah...</i>	MERIDIONALE
<b>TAVEL</b>	● Rosé	<i>Clairette, Cinsault, Grenache...</i>	MERIDIONALE
<b>LIRAC</b>	● Rouge ● Blanc ● Rosé	<i>Grenache, Mourvèdre, Syrah Clairette...</i>	MERIDIONALE

**TABLEAU DES APPELLATIONS DES VINS DE FRANCE**

Fiche technique n° 25

**VALLEE DU RHONE (suite)**

<b>COTEAUX DE PIERREVERT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●</span> Rouge</li> <li><span style="color: yellow;">●</span> Blanc</li> <li><span style="color: purple;">●</span> Rosé</li> </ul>	<i>Cinsault, Grenache, Carignan Ugni Blanc</i>	MERIDIONALE
<b>COTEAUX DU TRICASTIN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●</span> Rouge</li> <li><span style="color: yellow;">●</span> Blanc</li> <li><span style="color: purple;">●</span> Rosé</li> </ul>	<i>Grenache Noir, Syrah Bourboulenc, Marsanne</i>	MERIDIONALE
<b>RASTEAU</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: yellow;">●</span> Blanc</li> </ul>	<i>Grenache</i>	MERIDIONALE V.D.N.
<b>MUSCAT-BEAUMES-DE- VENISE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: yellow;">●</span> Blanc</li> </ul>	<i>Muscat</i>	MERIDIONALE V.D.N.
<b>CLAIRETTE DE DIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: yellow;">●</span> Blanc</li> </ul>	<i>Marsanne Clairette</i>	MERIDIONALE Mousseux