

Régions	Noms des vins	Potentiel de garde	A servir à	Entrées	Viandes	POISSON	Fromages	Desserts	Cuisine spécifique
CORSE	AJACCIO BLANC	1 à 2 ANS	7-10°			POISSON GRILLE	FROMAGES DOUX		
CORSE	AJACCIO BLANC	1 à 2 ANS	7-10°			BOUILLABASSE			
CORSE	AJACCIO BLANC	1 à 2 ANS	7-10°			PAELLA			
CORSE	AJACCIO ROUGE	5ANS	16-18°		GRILLADE D'AGNEAU		FROMAGES CORSES		
BOURGOGNE	ALOXE-CORTON BLANC	5 à 10 ANS	12-14°		GIBIER				
BOURGOGNE	ALOXE-CORTON ROUGE	5 à 10 ANS	15-18°		VIANDE ROUGE ROTIES		CHAOURCE		
BOURGOGNE	ALOXE-CORTON ROUGE	5 à 10 ANS	15-18°		VIANDES EN SAUCE				
LOIRE	ANJOU COTEAUX DE LA LOIRE	5 à 20 ANS	8-10°		BOUCHEES A LA REINE				
LOIRE	ANJOU MOUSSEUX								
LOIRE	ANJOU ROUGE	2 à 3 ANS	15°		VIANDE BLANCHE				
LOIRE	ANJOU ROUGE	1 à 3ANS	15°		GRILLADE VIANDE ROUGE				
LOIRE	ANJOU-GAMAY	1 AN	12-13°	CHARCUTERIE	VIANDE BLANCHE				
JURA	ARBOIS BLANC	3 ANS	12°		VIANDE BLANCHE A LA CREME	POISSON	COMTE		
JURA	ARBOIS ROUGE	3 à 5 ANS	15°		VIANDE ROUGE ROTIES		FROMAGES		
JURA	ARBOIS VIN DE PAILLE	10 ANS	8°					DESSERTS (SAUF CHOCOLAT)	
JURA	ARBOIS VIN JAUNE	50 ANS	8°	HOMARD GRILLE	POULET AU VIN JAUNE				
BOURGOGNE	AUXEY-DURESSES BLANC	3 à 5 ANS	12-14°	TERRINE DE POISSON		SANDRE	BLEU		
BOURGOGNE	AUXEY-DURESSES BLANC	3 à 5 ANS	12-14°	QUENELLES		BROCHET	LIVAROT		
BOURGOGNE	AUXEY-DURESSES BLANC	3 à 5 ANS	12-14°	CUISSES DE GRENOUILLE			EPOISSES		
BOURGOGNE	AUXEY-DURESSES BLANC	3 à 5 ANS	12-14°	FEUILLETES D'ESCARGOTS					
BOURGOGNE	AUXEY-DURESSES ROUGE	5 à 10 ANS	15-16°		FILET MIGNON		CIEAUX		
BOURGOGNE	AUXEY-DURESSES ROUGE	5 à 10 ANS	15-16°		AGNEAU		BRILLAT-SAVARIN		
BOURGOGNE	AUXEY-DURESSES ROUGE	5 à 10 ANS	15-16°		LAPIN		SAINT-NECTAIRE		
BOURGOGNE	AUXEY-DURESSES ROUGE	5 à 10 ANS	15-16°		VOLAILLES		BRIE		
PROVENCE	BANDOL BLANC	8 ANS	12-14°			POISSON	FROMAGES		
PROVENCE	BANDOL ROUGE	10 ANS	16-18°		GIBIER				
PROVENCE	BANDOL ROUGE	10 ANS	16-18°		DAUBE				
PROVENCE	BANDOL ROUGE	10 ANS	16-18°		AGNEAU			DESSERTS AU CHOCOLAT	
SUD-OUEST	BANYULS ROUGE	10 ANS	15-17°		PALOMBE GRILLEE				
BORDEAUX	BARSAC	20 ANS	8-9°	FOIE GRAS	VIANDE BLANCHE A LA CREME	LOTTE SAFRANEE A L'ORANGE	ROQUEFORT FROMAGES A PATE PERSILLEE	SALADE DE FRUITS	
BORDEAUX	BARSAC	20 ANS	8-9°		VOLAILLE				
BOURGOGNE	BATARD-MONTRACHET	10 à 15 ANS	12-14°	QUENELLES DE BROCHET	DODINE AU JAMBON				
BOURGOGNE	BATARD-MONTRACHET	10 à 15 ANS	12-14°	VOL AU VENT	JAMBON DU MORVAN A LA CREME				
BOURGOGNE	BATARD-MONTRACHET	10 à 15 ANS	12-14°		POULARDE DE BRESSE A LA CREME & MORILLES				
BEAUJOLAIS	BEAUJOLAIS	1 à 2 ANS	11-12°	CHARCUTERIE	ROTI DE PORC		FROMAGES		
BEAUJOLAIS	BEAUJOLAIS-VILLAGES	2 à 4 ANS	13°		POT AU FEU				
BOURGOGNE	BEAUNE BLANC	3 à 5 ANS	12-14°	FRUITS DE MER		POISSON			
BOURGOGNE	BEAUNE BLANC	3 à 5 ANS	12-14°	TOURTES ET PATES CHAUDS					
BOURGOGNE	BEAUNE BLANC	3 à 5 ANS	12-14°	CHARCUTERIE FINE					
BOURGOGNE	BEAUNE ROUGE	5 à 10 ANS	16-18°		VOLAILLE ROTIE		REBLOCHON		
BOURGOGNE	BEAUNE ROUGE	5 à 10 ANS	16-18°		GIBIER		BRIE		
PROVENCE	BELLET BLANC	2 à 10 ANS	12-14°	PISSALADIERE					
PROVENCE	BELLET BLANC	2 à 10 ANS	12-14°	TOAST DE TAPENADE		POISSON	FROMAGES DE CHEVRE		
PROVENCE	BELLET ROUGE	10 à 15 ANS	12-14°		AGNEAU				
PROVENCE	BELLET ROUGE	10 à 15 ANS	12-14°		BŒUF EN DAUBE				
PROVENCE	BELLET ROUGE	10 à 15 ANS	12-14°		GRILLADE VIANDE ROUGE				
SUD-OUEST	BERGERAC BLANC SEC	3 ANS	10-12°	FRUITS DE MER		POISSON			
SUD-OUEST	BERGERAC ROUGE	3 à 5 ANS	14-15°	CHARCUTERIE	GRILLADE				
SUD-OUEST	BERGERAC ROUGE	3 à 5 ANS	14-15°		VOLAILLE ROTIE				
BOURGOGNE	BIENVENUES-BATARD-MONTRACHET	10 à 15 ANS	12-14°	GRANDS CRUSTACES	POULARDE DE BRESSE A LA CREME & MORILLES	POISSON POCHE	MUNSTER		
BOURGOGNE	BIENVENUES-BATARD-MONTRACHET	10 à 15 ANS	12-14°	QUENELLE DE BROCHET			BLEU		

Régions	Noms des vins	Potentiel de garde	A servir à	Entrées	Viandes	POISSON	Fromages	Desserts	Cuisine spécifique
BORDEAUX	BIENVENUES-BATARD-MONTRACHET	10 à 15 ANS	12-14°						VIEUX COMTE
LANGUEDOC	BLANQUETTE DE LIMOUX	3 ANS	8°						CREPES
BORDEAUX	BLAYE BLANC	2 à 3 ANS	10-12°	FRUITS DE MER	POULET A LA CREME	RISOTTO AUX FRUITS DE MER			
BORDEAUX	BLAYE BLANC	2 à 3 ANS	10-12°	SAUMON					
BORDEAUX	BLAYE ROUGE	3 à 7 ANS	16-17°		VEAU BRAISE				
BORDEAUX	BLAYE ROUGE	3 à 7 ANS	16-17°		POT-AU-FEU				
BORDEAUX	BLAYE ROUGE	3 à 7 ANS	16-17°		BŒUF EN DAUBE				
BORDEAUX	BLAYE ROUGE	3 à 7 ANS	16-17°		THON GRILLE AUX POIVRONS				
BOURGOGNE	BONNES-MARES	10 à 20 ANS	14-16°		CANARD		EPOISSES		
BOURGOGNE	BONNES-MARES	10 à 20 ANS	14-16°		POULET DE BRESSE AUX PETITS LEGUMES		AMI DU CHAMBERTIN		
BOURGOGNE	BONNES-MARES	10 à 20 ANS	14-16°		GIBIER		LANGRES		
LOIRE	BONNEZEAUX	5 à 20 ANS	7-9°	FOIE GRAS	SAUCE	POISSON		TARTE AUX FRUITS	
LOIRE	BONNEZEAUX	5 à 20 ANS	7-9°					SALADE DE FRUITS	
BORDEAUX	BORDEAUX SUPERIEUR BLANC	5 à 10 ANS	16°	QUICHE LORRAINE	VOLAILLE				
BORDEAUX	BORDEAUX SUPERIEUR BLANC	5 à 10 ANS	16°	QUENELLES DE BROCHET	VIANDE ROUGE				
BORDEAUX	BORDEAUX SUPERIEUR BLANC	5 à 10 ANS	16°	FRUITS DE MER					
BORDEAUX	BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE	5 à 10 ANS	16°	CHARCUTERIE	GIBIER		FROMAGES		
BORDEAUX	BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE	5 à 10 ANS	16°	CHAMPIGNONS	VIANDE BLANCHE				
BOURGOGNE	BOURGOGNE ALIGOTE	1 à 3 ANS	10-12°	GOUGERES		POISSON FRIT	FROMAGES DE CHEVRE		
BOURGOGNE	BOURGOGNE ALIGOTE	1 à 3 ANS	10-12°	ESCARGOTS			COMTE		
BOURGOGNE	BOURGOGNE ALIGOTE	1 à 3 ANS	10-12°	TERRINE DE POISSON					
BOURGOGNE	BOURGOGNE ALIGOTE	1 à 3 ANS	10-12°	CRUSTACES					
BOURGOGNE	BOURGOGNE ROUGE	2 à 5 ANS	12-14°		PAVE DE CHAROLAIS		EPOISSES		
BOURGOGNE	BOURGOGNE ROUGE	2 à 5 ANS	12-14°		ENTRECOTE FORESTIERE		CAMEMBERT		
BOURGOGNE	BOURGOGNE ROUGE	2 à 5 ANS	12-14°		CANARD AU POIVRE				
BOURGOGNE	BOURGOGNE ROUGE	2 à 5 ANS	12-14°		GIBIER				
BOURGOGNE	BOURGOGNE ROUGE	2 à 5 ANS	12-14°		ANDOUILLETTE				
BOURGOGNE	BOURGONE BLANC	2 à 10 ANS	12-14°	TOURTE CHAUDE	VOLAILLE	POISSON FIN			
BOURGOGNE	BOURGONE BLANC	2 à 10 ANS	12-14°	CRUSTACES	VIANDE BLANCHE				
LOIRE	BOURGUEIL	5 à 10 ANS	14-16°	CHARCUTERIE	VIANDE BLANCHE		FROMAGES		
BEAUJOLAIS VILLAGES	BROUILLY	2 à 3 ANS	14°		VIANDE BLANCHE		FROMAGES		
BEAUJOLAIS VILLAGES	BROUILLY	2 à 3 ANS	14°		GIBIER A PLUME				
BEAUJOLAIS VILLAGES	BROUILLY	2 à 3 ANS	14°		FOIE DE VEAU				
BUGEY	BUGEY	2 ANS	10-12°		VIANDE BLANCHE OU ROUGE		REBLOCHON		
BUGEY	BUGEY	2 ANS	10-12°				MONT-D'OR		
BUGEY	BUGEY	2 ANS	10-12°				TOMME DE SAVOIE		
SUD-OUEST	BUZET BLANC	1 à 3 ANS	8-10°	FRUITS DE MER					
SUD-OUEST	BUZET BLANC	1 à 3 ANS	8-10°	LANGOUSTE GRILLEE					
SUD-OUEST	BUZET BLANC	1 à 3 ANS	8-10°	PISSALADIERE					
SUD-OUEST	BUZET ROUGE	5 ANS ET PLUS	15-17°		AGNEAU ROTI				
SUD-OUEST	BUZET ROUGE	5 ANS ET PLUS	15-17°		MAGRET DE CANARD				
SUD-OUEST	BUZET ROUGE	5 ANS ET PLUS	15-17°		CONFIT DE CANARD				
SUD-OUEST	BUZET ROUGE	5 ANS ET PLUS	15-17°		OSSO BUCCO				
SUD-OUEST	BUZET ROUGE	5 ANS ET PLUS	15-17°		GIBIER				
BORDEAUX	CADILLAC	10 ANS ET PLUS	8-9°	FOIE GRAS	VIANDE BLANCHE	POISSON EN SAUCE	ROQUEFORT	SORBET	
BORDEAUX	CADILLAC	10 ANS ET PLUS	8-9°		VOLAILLE			TARTE	
SUD-OUEST	CAHORS	4 à 8 ANS	17-78°	CHARCUTERIE	CONFIT DE CANARD		BLEU D'AUVERGNE		CASSOULET
SUD-OUEST	CAHORS	4 à 8 ANS	17-18°	CHAMPIGNONS	GIBIER		ROQUEFORT		
BORDEAUX	CANON FRONSAC	4 à 9 ANS	8°	CHAMPIGNONS	ENTRECOTE	LAMPROIE A LA BORDELAISE	FROMAGES		
BORDEAUX	CANON FRONSAC	4 à 9 ANS	8°		CONFIT				
PROVENCE	CASSIS BLANC	10 ANS	8-10°	ANCHOIADE		POISSON			BOUILLABAISSE
PROVENCE	CASSIS BLANC	10 ANS	8-10°						CUISINE EXOTIQUE

Régions	Noms des vins	Potentiel de garde	A servir à	Entrées	Viandes	POISSON	Fromages	Desserts	Cuisine spécifique
PROVENCE	CASSIS ROUGE	3 à 5 ANS	16-18°	VIANDE EN SAUCE			FROMAGES DE CARACTERE		
PROVENCE	CASSIS ROUGE	3 à 5 ANS	16-18°	GIBIER					
BOURGOGNE	CHABLIS	3 à 5 ANS	8-9°	FRUITS DE MER					
BOURGOGNE	CHAMBERTIN	15 à 20 ANS	15-16°		COQ AU CHAMBERTIN	BROCHET POCHE	FROMAGES DE CARACTERE		
BOURGOGNE	CHAMBERTIN	15 à 20 ANS	15-16°		GIBIER	TRUITE	FROMAGES DE CARACTERE		
BOURGOGNE	CHAMBERTIN-CLOS-DE-BEZE	15 à 20 ANS	15-16°		GIGUE DE CHEVREUIL				
BOURGOGNE	CHAMBERTIN-CLOS-DE-BEZE	15 à 20 ANS	15-16°		PIGEON AUX EPICES				
BOURGOGNE	CHAMBOLLE-MUSIGNY	3 à 15 ANS	17°		VOLAILLE		BRILLAT-SAVARIN		
BOURGOGNE	CHAMBOLLE-MUSIGNY	3 à 15 ANS	17°		TOURNEDOS		CITEAUX		
CHAMPAGNE	CHAMPAGNE	3 ANS	8°	TOAST APERITIF	VIANDE BLANCHE	SAUMON FUME			
CHAMPAGNE	CHAMPAGNE	3 ANS	8°	FOIE GRAS					
CHAMPAGNE	CHAMPAGNE	3 ANS	8°	FEUILLETES					
CHAMPAGNE	CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS	10 ANS	8°	TOAST APERITIF	VIANDE BLANCHE				
CHAMPAGNE	CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS	10 ANS	8°	CRUSTACES		POISSONS			
CHAMPAGNE	CHAMPAGNE CUVES SPECIALES	10 ANS	8-9°	TOAST APERITIF	VIANDE BLANCHE	POISSONS			
CHAMPAGNE	CHAMPAGNE CUVES SPECIALES	10 ANS	8-9°	CRUSTACES	VOLAILLE				
BOURGOGNE	CHAPELLE-CHAMBERTIN	10 à 15 ANS	15-16°		LAPIN AU RAISIN				CANNARD AUX EPICES
BOURGOGNE	CHAPELLE-CHAMBERTIN	10 à 15 ANS	15-16°		PALOMBE ROTIE				PIGEON AUX EPICES
BOURGOGNE	CHARMES-CHAMBERTIN	10 à 15 ANS	15-16°		FILET DE BICHE				PIGEON AUX EPICES
BOURGOGNE	CHARMES-CHAMBERTIN	10 à 15 ANS	15-16°		VOLAILLES AUX TRUFFES				
BOURGOGNE	CHARMES-CHAMBERTIN	10 à 15 ANS	15-16°		GIGUE DE CHEVREUIL				
BOURGOGNE	CHASSAGNE-MONTRACHET	5 à 15 ANS	14-16°		GIGOT DE MOUTON		EPOISSE		
BOURGOGNE	CHASSAGNE-MONTRACHET	5 à 15 ANS	14-16°		CIVET DE LIEVRE		MORBIER		
BOURGOGNE	CHASSAGNE-MONTRACHET BLANC	3 à 12 ANS	13-15°	VOL AU VENT	VOLAILLE DE BRESSE A LA CREME	COQUILLES SAINT-JACQUES	CHEVRE		
JURA	CHATEAU-CHALON	15 à 50 ANS	CHAMBRE		VIANDE BLANCHE	HOMARD A L'AMERICAINE	COMTE	GATEAU AU CHOCOLAT	
JURA	CHATEAU-CHALON	15 à 50 ANS	CHAMBRE		COQ AU VIN JAUNE ET MORILLES	TRUITE	GRUYERE	GATEAU AUX NOIX	
RHONE NORD	CHATEAU-GRILLET	2 à 10 ANS	12-14°	SAUMON CRU MARINE		COQUILLES SAINT-JACQUES	CHEVRE		
RHONE NORD	CHATEAU-GRILLET	2 à 10 ANS	12-14°	ECREVISSES					
RHONE SUD	CHATEAUNEUF-DU-PAPE	5 à 20 ANS	16-18°		BŒUF EN DAUBE		ROQUEFORT		RISOTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES
RHONE SUD	CHATEAUNEUF-DU-PAPE	5 à 20 ANS	16-18°		STEACK AUX POIVRE		BRIE DE MELUN		
RHONE SUD	CHATEAUNEUF-DU-PAPE	5 à 20 ANS	16-18°		CIVET DE LIEVRE				
RHONE SUD	CHATEAUNEUF-DU-PAPE	5 à 20 ANS	16-18°		GIGUE DE CHEVREUIL				
RHONE SUD	CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC	1 à 10 ANS	12-14°	CRUSTACES	COTE DE VEAU AUX GIROLLES	SAUMON GRILLE			
RHONE SUD	CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC	1 à 10 ANS	12-14°		PIGEON AUX PETITS POIS	BRANDA DE MORUE			
BEAUJOLAIS VILLAGES	CHENAS	4 à 8 ANS	14-15°	SAUCISSON CHAUD	BLANQUETTE DE VEAU				
BOURGOGNE	CHEVALIER-MONTRACHET	10 à 15 ANS	12-14°	LANGOUSTE GRILLEE		COQUILLES SAINT-JACQUES			
BOURGOGNE	CHEVALIER-MONTRACHET	10 à 15 ANS	12-14°	HOMMARD GRILLE		MOUSSELINE DE BROCHET			
LOIRE	CHINON	5 ANS	12°		GIBIER	POISSON DE RIVIERE	FROMAGES		
BEAUJOLAIS VILLAGES	CHIROUBLES	2 à 5 ANS	13°	CHARCUTERIE	FOIE DE VEAU				
BEAUJOLAIS VILLAGES	CHIROUBLES	2 à 5 ANS	13°		PIEDS DE PORC				
BOURGOGNE	CHOREY-LES-BEAUNE	3 à 10 ANS	14-16°	ŒUFS EN MEURETTE	LAPIN	ROUGET	REBLOCHON		
BOURGOGNE	CHOREY-LES-BEAUNE	3 à 10 ANS	14-16°	BOUCHEES A LA REINE	ANDOUILLETTE	POISSON	SAINTE NECTAIRE		
RHONE NORD	CLAIRETTE DE DIE	2 ANS	6-8°	TOAST APERITIF				DESSERT	
LANGUEDOC	CLAIRETTE DU LANGUEDOC	10 ANS ET PLUS	8-10°	FOIE GRAS				GATEAU AU CHOCOLAT	
BOURGOGNE	CLOS DE LA ROCHE	10 à 15 ANS	14-16°		CUISSOT DE SANGlier		VACHERIN		
BOURGOGNE	CLOS DE LA ROCHE	10 à 15 ANS	14-16°		JAMBON SAUCE AU VIN		MONT-D'OR		
BOURGOGNE	CLOS DE LA ROCHE	10 à 15 ANS	14-16°		COTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS		SAINTE NECTAIRE		
BOURGOGNE	CLOS DE TART	10 à 15 ANS	14-16°		GIBIER A POILS		VACHERIN		
BOURGOGNE	CLOS DE VOUGEOT	10 à 30 ANS	16-18°	PATE CHAUD	GIBIER		EPOISSE		

Régions	Noms des vins	Potentiel de garde	A servir à	Entrées	Viandes	POISSON	Fromages	Desserts	Cuisine spécifique
BOURGOGNE	CLOS DE VOUGEOT	10 à 30 ANS	16-18°	JAMBON EN CROUTE	ROTI DE BŒUF		SAINTE FLORENTIN		
BOURGOGNE	CLOS DES LAMBREYS	10 à 15 ANS	14-16°		GIBIER		FROMAGES A PATE MOLLE		
BOURGOGNE	CLOS SAINT-DENIS	10 à 15 ANS	16-18°	JAMBON A LA CREME	GIBIER A POILS		MONT-D'OR		
LANGUEDOC	COLLIOURE	5 ANS ET PLUS	16-18°		VIANDE GRILLEE				
LANGUEDOC	COLLIOURE	5 ANS ET PLUS	16-18°		GIBIER				
LANGUEDOC	COLLIOURE ROSE	5 ANS ET PLUS	16-18°	CHARCUTERIE CATALANE					PAELLA
RHONE NORD	CONDRIEU	1 à 5 ANS	12-14°		CUISSE DE GRENOUILLE	POISSON DE RIVIERE		TARTE AUX ABRICOTS	
LANGUEDOC	CORBIERES	2 à 5 ANS	14-18°		GRILLADES DE BŒUF		LIVAROT		
LANGUEDOC	CORBIERES BLANC	2 à 5 ANS	12-14°	MOULES FARCIES	POULET AU CITRON	POISSON GRILLE	CHEVRE FRAIS		
RHONE NORD	CORNAS	5 à 20 ANS	16-18°		LIEVRE A LA ROYAL		BLEU DES CAUSSES		
RHONE NORD	CORNAS	5 à 20 ANS	16-18°		COTE DE BŒUF		BLEU DES CAUSSES		
BOURGOGNE	CORTON	8 à 15 ANS	14-16°		CANARD A L'ORANGE		MUNSTER		
BOURGOGNE	CORTON	8 à 15 ANS	14-16°		CHEVREUIL		TAMIE		
BOURGOGNE	CORTON BLANC	4 à 12 ANS	12-14°	CRUSTACES CUISINES	VOLAILLE A LA CREME	POISSON			
BOURGOGNE	CORTON-CHARLEMAGNE	5 à 25 ANS	12-14°		VOLAILLE AUX MORILLES	LANGOUSTINE ROTIEES AU SAFRAN			
BOURGOGNE	CORTON-CHARLEMAGNE	5 à 25 ANS	12-14°			SOLE AU BEURRE CITRONNE			
BOURGOGNE	CORTON-CHARLEMAGNE	5 à 25 ANS	12-14°			MOUSSELINE DE BROCHET			
LANGUEDOC	NIMES	4 à 5 ANS	14-18°		GARDIANNE DE TAUREAU		FROMAGES		
LANGUEDOC	COSTIERES DE NIMES BLANC	2 ANS	12-14°	FRUITS DE MER		POISSON DE LA MEDITERRANEE			
BOURGOGNE	COTE DE BEAUNE	3 à 5 ANS	14-16°		VIANDE ROUGE		REBLOCHONS		
BOURGOGNE	COTE DE BEAUNE	3 à 5 ANS	14-16°		VOLAILLE ROTIE		BRIE		
BOURGOGNE	COTE DE BEAUNE BLANC	3 à 5 ANS	12-13°	CHARCUTERIE		POISSON			
BEAUJOLAIS	COTE DE BROUILLY	3 à 6 ANS	14°		FOIE DE VEAU		FROMAGES		
BOURGOGNE	COTE DE NUTTS VILLAGES	3 à 5 ANS	14-16°		VIANDE ROUGE GRILLEE		FROMAGES		
BOURGOGNE	COTE DE NUTTS VILLAGES BLANC	3 à 5 ANS	12-13°			POISSON			
RHONE NORD	COTE ROTIE	5 à 15 ANS	16-18°	TERRINE	NAVARIN D'AGNEAU		MUNSTER		
RHONE NORD	COTE ROTIE	5 à 15 ANS	16-18°		PIGEON AUX EPICES		LIVAROT		
CHAMPAGNE	COTEAUX CHAMPENOIS	10 ANS	11°		VOLAILLE				
CHAMPAGNE	COTEAUX CHAMPENOIS BLANC	10 ANS	11°	FRUITS DE MER		POISSON GRILLE			
PROVENCE	COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE	10 à 15 ANS	16-18°						CUISINE PROVENCALE
PROVENCE	COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE BLANC	10 à 15 ANS	8-10°	ENTREE PROVENCALE		POISSON	CHEVRE		
LANGUEDOC	COTEAUX DU LANGUEDOC	2 à 8 ANS	15-17°		VIANDE ROUGE				CUISINE NORD AFRICAINE
LANGUEDOC	COTEAUX DU LANGUEDOC BLANC	2 à 8 ANS	10-12°			POISSON			
LOIRE	COTEAUX DU LAYON	15 à 40	16-18°	APERITIF	VIANDE BLANCHE EN SAUCE		FROMAGES PERSILLES	DESSERT	
LOIRE	COTEAUX DU LAYON BLANC	15 à 40	8-10°	FOIE GRAS		POISSON	FROMAGES PERSILLES	DESSERT	
RHONE SUD	COTEAUX DU TRICASTIN	1 à 3 ANS	14-16°		VIANDE ROUGE GRILLEE				
SUD-OUEST	COTES DE BERGERAC	3 à 5 ANS	14-15°		VOLAILLE ROTIE				
SUD-OUEST	COTES DE BERGERAC BLANC MOELLEUX	5 ANS	10-12°	APERITIF					
BORDEAUX	COTES DE BLAYE	3 à 7 ANS	16-17°		VEAU BRAISE	THON GRILLE AUX POIVRONS			
BORDEAUX	COTES DE BLAYE	3 à 7 ANS	16-17°		POT-AU-FEU				
BORDEAUX	COTES DE BLAYE	3 à 7 ANS	16-17°		BŒUF EN DAUBE				
BORDEAUX	COTES DE BLAYE BLANC	2 à 3 ANS	10-12°	FRUITS DE MER	POULET A LA CREME	RISOTTO AUX FRUITS DE MER			
BORDEAUX	COTES DE CASTILLON	4 à 9 ANS	16-18°	GIBIER			FROMAGES		
PROVENCE	COTES DE PROVENCE	10 ANS	12-14°		DAUBE				
PROVENCE	COTES DE PROVENCE	10 ANS	12-14°		CIVET				
PROVENCE	COTES DE PROVENCE	10 ANS	12-14°		SAUTE D'AGNEAU				
PROVENCE	COTES DE PROVENCE BLANC	2 ANS	14-16°	ENTREE FROIDE PROVENCALE		POISSON GRILLE	CHEVRE		
PROVENCE	COTES DE PROVENCE ROSE	2 ANS	14-16°	CHARCUTERIE	GRILLADES	BOUILLABASSE	PELARDON	CREME BRULEE	
JURA	COTES DU JURA	3 à 5 ANS	15°		VIANDE ROUGE		BLEU DE GEX		
JURA	COTES DU JURA BLANC CHARDONNAY	3 ANS	12°			POISSON			PLATS A LA CREME

Régions	Noms des vins	Potentiel de garde	A servir à	Entrées	Viandes	POISSON	Fromages	Desserts	Cuisine spécifique
JURA	COTES DU JURA VIN DE PAILLE	10 ANS	6°					DESSERT	
JURA	COTES DU JURA VIN JAUNE	15 à 40 ANS	CHAMBRE		COQ AU VIN JAUNE		COMTE		
JURA	COTES DU JURA VIN MOUSSEUX	2ANS	6°					DESSERT	
PROVENCE	COTES DU LUBERON	5 à 10 ANS	15°		BŒUF EN DAUBE				
PROVENCE	COTES DU LUBERON	5 à 10 ANS	15°		AGNEAU				
PROVENCE	COTES DU LUBERON BLANC	3 ANS	10°	COQUILLAGES		POISSON AU FENOUIL			
SUD-OUEST	COTES DU MARMANDAIS	5 à 10 ANS	15-17°		CONFIT ET MAGRET DE CANARD				
SUD-OUEST	COTES DU MARMANDAIS BLANC	1 à 3 ANS	8-10°			POISSON DE GARONNE			
RHONE SUD	COTES DU RHONE	1 à 3 ANS	14-16°		GRILLADES DE BŒUF		NEUFCHATEL		
RHONE SUD	COTES DU RHONE	1 à 3 ANS	14-16°		COTES D'AGNEAU		BLEU DE GEX		
RHONE SUD	COTES DU RHONE BLANC	1 à 3 ANS	12°			POISSON DE LA MER A LA CREME			
RHONE SUD	COTES DU RHONE VILLAGES	1 à 5 ANS	14-16°		VIANDE ROUGE GRILLEE				
RHONE SUD	COTES DU RHONE VILLAGES	1 à 5 ANS	14-16°		AGNEAU				
RHONE SUD	COTES DU RHONE VILLAGES BLANC	1 à 5 ANS	12°	APERITIF		POISSON D'EAU DOUCE			
ROUSSILLON	COTES DU ROUSSILLON	1 à 4 ANS	14-17°		GIBIER A PLUME				
ROUSSILLON	COTES DU ROUSSILLON BLANC	1 à 4 ANS	14-17°	FRUITS DE MER		POISSON			
ROUSSILLON	COTES DU ROUSSILLON VILLAGES	3 à 10 ANS	14-17°		SELLE D' AGNEAU A LA CATALANE				
ROUSSILLON	COTES DU ROUSSILLON VILLAGES	3 à 10 ANS	14-17°		GIBIER				
ROUSSILLON	COTES DU ROUSSILLON VILLAGES	3 à 10 ANS	14-17°		VIANDE DE BŒUF GRILLEE				
RHONE SUD	COTES DU VENTOUX	3 à 5 ANS	15°		VIANDE EN SAUCE		FROMAGES FORTS		
RHONE SUD	COTES DU VENTOUX BLANC	1 à 2 ANS	8-10°	APERITIF		POISSON GRILLE			
RHONE SUD	COTES DU VENTOUX PRIMEUR	1 à 2 ANS	12°		VIANDE GRILLEE				
ALSACE	CREMANT D'ALSACE	1 à 2 ANS	6-8°	ENTREES		POISSON		DESSERT	
BORDEAUX	CREMANT DE BORDEAUX	1 à 2 ANS	6-8°	APERITIF		POISSON		DESSERT	
BOURGOGNE	CREMANT DE BOURGOGNE	1 à 2 ANS	6-8°	ENTREES		POISSON		DESSERT	
RHONE SUD	CREMANT DE DIE	1 à 2 ANS	6-8°	APERITIF		POISSON		DESSERT	
LANGUEDOC	CREMANT DE LIMOUX	1 à 2 ANS	6-8°	ENTREES		POISSON		DESSERT	
LOIRE	CREMANT DE LOIRE	1 à 2 ANS	6-8°	APERITIFS		POISSON		DESSERT	
JURA	CREMANT DU JURA	1 à 2 ANS	6-8°	ENTREES		POISSON		DESSERT	
SAVOIE	CREPY	2 ANS	10-12°			POISSON DE RIVIERE	REBLOCHON		RACLETTE
BOURGOGNE	CRIOTS-BATARD-MONTRACHET	10 à 15 ANS	12-14°		DODINE DE CANARD	QUENELLES DE BROCHET			
BOURGOGNE	CRIOTS-BATARD-MONTRACHET	10 à 15 ANS	12-14°		POULARDE DE BRESSE A LA CREME & MORILLES				
RHONE NORD	CROZES-HERMITAGE	2 à 5 ANS	16-18°	CHARCUTERIE					CUISINE ASSEZ RELEVÉE
RHONE NORD	CROZES-HERMITAGE BLANC	2 à 5 ANS	12-14°	CRUDITES		POISSON D'EAU DOUCE			
BOURGOGNE	ECHÉZEAUX	10 à 15 ANS	15-16°		GIGOT D'AGNEAU		SAINCT NECTAIRE		
BOURGOGNE	ECHÉZEAUX	10 à 15 ANS	15-16°		GIBIER		COULONMIER		
BOURGOGNE	ECHÉZEAUX	10 à 15 ANS	15-16°		VIANDE ROUGE		BRILLAT-SAVARIN		
BORDEAUX	ENTRE-DEUX-MERS	2 à 3 ANS	8-10°	HORS-D'ŒUVRES		POISSON GRILLE			
LANGUEDOC	FAUGERES	4 à 5 ANS	16-18°		VIANDE EN SAUCE				
LANGUEDOC	FITOU	3 à 10 ANS	16-17°	CHARCUTERIE		GIBIER			
BOURGOGNE	FIXIN	5 à 10 ANS	14-16°	ŒUFS EN MEURETTE		POULARDE DE BRESSE A LA CREME & MORILLES			
BOURGOGNE	FIXIN BLANC	5 à 10 ANS	12-14°			LOTTE			
BEAUJOLAIS VILLAGES	FLEURIE	2 à 5 ANS	13-15°		VOLAILLES				
BEAUJOLAIS VILLAGES	FLEURIE	2 à 5 ANS	13-15°		GIGOT				
SUD-OUEST	FLOC DE GASCOGNE	2 ANS	FRAPPÉ	FOIE GRAS				GLACE	
BORDEAUX	FRONSAC	4 à 9 ANS	16-17°		LAMPROIE A LA BORDELAISE		FROMAGES		
BORDEAUX	FRONSAC	4 à 9 ANS	16-17°		GIBIER		FROMAGES		
LANGUEDOC	FRONTIGNAN	2 à 10 ANS	8-10°	APERITIF			FROMAGES BLEUS		
SUD-OUEST	GAILLAC	4 à 5 ANS	16°		VIANDE ROTIE		BLEU D'AUVERGNE		
SUD-OUEST	GAILLAC BLANC	2 ANS	8-10°	ECREVISSÉS		POISSON DE RIVIERE			

Régions	Noms des vins	Potentiel de garde	A servir à	Entrées	Viandes	POISSON	Fromages	Desserts	Cuisine spécifique
BOURGOGNE	GEVREY-CHAMBERTIN	3 à 15 ANS	14-16°		COQ AU VIN		CHAOURCE		
BOURGOGNE	GEVREY-CHAMBERTIN	3 à 15 ANS	14-16°		BŒUF EN DAUBE		CHAOURCE		
ALSACE	GEWURZTRAMINER	2 à 10 ANS	12°	TOAST APERITIF			MUNSTER	TARTE AUX FRUITS	
ALSACE	GEWURZTRAMINER	2 à 10 ANS	12°	FOIE GRAS			LIVAROT		
ALSACE	GEWURZTRAMINER	2 à 10 ANS	12°				ROQUEFORT		
RHONE SUD	GIGONDAS	8 à 10 ANS	15-16°		GIBIER				
BOURGOGNE	GIVRY	5 à 8 ANS	14-15°	CHARCUTERIE	CANARD AUX CERISES				
BOURGOGNE	GIVRY	5 à 8 ANS	14-15°	ŒUFS EN MEURETTE	POULET GRILLE				
BOURGOGNE	GIVRY BLANC	3 à 6 ANS	11-13°	BISQUE DE HOMMARD		POISSON AU BEURRE BLANC			
BOURGOGNE	GRANDS-ECHEZEUX	10 à 20 ANS	16-17°		GIGOT D'AGNEAU		CITEAUX		
BOURGOGNE	GRANDS-ECHEZEUX	10 à 20 ANS	16-17°		ROTI DE BŒUF		SAINT NECTAIRE		
BOURGOGNE	GRANDS-ECHEZEUX	10 à 20 ANS	16-17°		GIBIER A PLUME		COULOMMIER		
BORDEAUX	GRAVES	7 à 15 ANS	16-17°		VIANDE ROUGE		FROMAGES		
BORDEAUX	GRAVES	7 à 15 ANS	16-17°		GIBIER A PLUME		FROMAGES		
BORDEAUX	GRAVES BLANC MOELLEUX	7 à 15 ANS	8-9°					SALADE DE FRUITS	CUISINE EXOTIQUE
BORDEAUX	GRAVES BLANC SEC	7 à 15 ANS	10-12°	FRUITS DE MER	VIANDE BLANCHE	POISSON EN SAUCE			
BOURGOGNE	GRIOTTE-CHAMBERTIN	10 à 15 ANS	14-16°		COQ AU VIN	POISSON DE RIVIERE	FROMAGES	PECHES DE VIGNE AU CHAMBERTIN	
BORDEAUX	HAUT-MEDOC	7 à 16 ANS	17-18°		VIANDE ROUGE		FROMAGES		
BORDEAUX	HAUT-MEDOC	7 à 16 ANS	17-18°		VIANDE BLANCHE		FROMAGES		
BORDEAUX	HAUT-MEDOC	7 à 16 ANS	17-18°		GIBIER		FROMAGES		
RHONE NORD	HERMITAGE	5 à 10 ANS	16-18°		FILET DE BŒUF A LA PROVENCALE				CUISINE RELEVÉE
RHONE NORD	HERMITAGE BLANC	5 à 10 ANS	12-14°		VOLAILLE ROTIE	POISSON EN SAUCE			
RHONE NORD	HERMITAGE VIN DE PAILLE	5 à 10 ANS	12-14°					DESSERT	
BEAUJOLAIS VILLAGES	JULIENAS	5 à 7 ANS	13-15°		VIANDE ROUGE		FROMAGES		
BEAUJOLAIS VILLAGES	JULIENAS	5 à 7 ANS	13-15°		GIBIER		FROMAGES		
BEAUJOLAIS VILLAGES	JULIENAS	5 à 7 ANS	13-15°		VOLAILLE EN SAUCE		FROMAGES		
BEAUJOLAIS VILLAGES	JULIENAS	5 à 7 ANS	13-15°		COQ AU VIN		FROMAGES		
SUD-OUEST	JURANCON	20 ANS	8-9°	APERITIF	POULARDE A LA CREME		FROMAGES DE BREBIS		
SUD-OUEST	JURANCON	20 ANS	8-9°	FOIE GRAS					
SUD-OUEST	JURANCON SEC	5 ANS	10-12°	APERITIF	VIANDE BLANCHE	POISSON DE RIVIERE			
BORDEAUX	LA GRANDE RUE	15 à 20 ANS	14-15°		GIBIER		FROMAGES		
BOURGOGNE	LA ROMANEE	15 à 40 ANS	15°		CHAPON AUX TRUFFES		EPOISSE		
BOURGOGNE	LA ROMANEE	15 à 40 ANS	15°		GIGOT OU SELLE D'AGNEAU		CITEAUX		
BOURGOGNE	LA TACHE	15 à 20 ANS	14-15°		POULE FAISANE		COULOMMIER		
BORDEAUX	LALANDE DE POMEROL	5 à 10 ANS	17°		VIANDE ROUGE		MAROLLES		
BOURGOGNE	LATRICIERES-CHAMBERTIN	10 à 15 ANS	14-16°		CANARD AU SANG				
BOURGOGNE	LATRICIERES-CHAMBERTIN	10 à 15 ANS	14-16°		MAGRET DE CANARD				
PROVENCE	LES BAUX-DE-PROVENCE	5 à 10 ANS	12-14°		GIBIER A POILS				
RHONE SUD	LIRAC	2 à 8 ANS	14-16°		DAUBE		FROMAGES		
RHONE SUD	LIRAC	2 à 8 ANS	14-16°		COQ AU VIN		FROMAGES		
BORDEAUX	LISTRAC-MEDOC	7 à 18 ANS	17-18°		VIANDE ROUGE EN SAUCE				
BORDEAUX	LUSSAC-SAINT-EMILION	4 à 9 ANS	16-18°		GIBIER		FROMAGES		
BOURGOGNE	MACON	5 à 7 ANS	13-14°	CHARCUTERIE	ANDOUILLE AUX HARICOTS		REBLOCHON		
BOURGOGNE	MACON	5 à 7 ANS	13-14°	CHARCUTERIE	PETIT SALE AUX LENTILLES		TOMME		
BOURGOGNE	MACON VILLAGES	5 à 6 ANS	11-13°	CUISSES DE GRENOUILLE	JAMBON PRESILLE				
BOURGOGNE	MACON VILLAGES	5 à 6 ANS	11-13°	ESCARGOTS	ANDOUILLETTE				
JURA	MACVIN DU JURA	20 ANS	10°	APERITIF					GASTRONOMIE COMTOISE
SUD-OUEST	MADIRAN	5 à 10 ANS	16-17°		MAGRET DE CANARD		FROMAGES DE BREBIS		
SUD-OUEST	MADIRAN	5 à 10 ANS	16-17°		GIBIER		BLEU D'AUVERGNE		CASSOULET
BORDEAUX	MARGAUX	10 à 20 ANS	17-18°		VOLAILLE		FROMAGES		
BORDEAUX	MARGAUX	10 à 20 ANS	17-18°		GIBIER		FROMAGES		
BOURGOGNE	MARSANNAY	5 à 15 ANS	13-15°		VIANDE ROUGE		CHAMBERTIN		
BOURGOGNE	MARSANNAY	5 à 15 ANS	13-15°		DINDE AUX MARRONS		EPOISSE		
BOURGOGNE	MARSANNAY BLANC	2 à 8 ANS	11-13°	TERRINE DE FOIS DE VOLAILLE	VIANDE BLANCHE	POISSON DE RIVIERE			
BOURGOGNE	MARSANNAY BLANC	2 à 8 ANS	11-13°		VOLAILLE AUX MORILLES				
LANGUEDOC	MAURY	30 ANS	13-16°	APERITIF			ROQUEFORT	DESSERTS AUX FRUITS	
LANGUEDOC	MAURY	30 ANS	13-16°	MELON			CHEVRE	GATEAU CHOCOLAT / CAFE	

Régions	Noms des vins	Potentiel de garde	A servir à	Entrées	Viandes	POISSON	Fromages	Desserts	Cuisine spécifique
BOURGOGNE	MAZIS-CHAMBERTIN	30 ANS	14-16°		BŒUF EN DAUBE	TRUITE	FROMAGES		
BOURGOGNE	MAZIS-CHAMBERTIN JEUNE	10 à 15 ANS	12-14°		CIVET DE LIEVRE	BROCHET POCHE	CHAMBERTIN		
BOURGOGNE	MAZOYERES-CHAMBERTIN	30 ANS	15-16°		GIBIER	POISSON DE RIVIERE	EPOISSE		
BOURGOGNE	MAZOYERES-CHAMBERTIN JEUNE	10 à 15 ANS	12-14°		VOLAILLE AUX TRUFFES	POISSON DE RIVIERE	CHAMBERTIN		
BORDEAUX	MEDOC	6 à 15 ANS	17-18°	FOIE GRAS CHAUD AUX POMMES	VIANDES ROUGE		EMMENTHAL	TARTE AUX FRUITS ROUGES	
BORDEAUX	MEDOC	6 à 15 ANS	17-18°		GIBIER		SAINT NECTAIRE		
LOIRE	MENETOU-SALON	1 à 5 ANS	14°		VOLAILLE				
LOIRE	MENETOU-SALON BLANC	1 à 5 ANS	12°	ASPERGES	FOIE DE VEAU A LA VENITIENNE		FROMAGES		
BOURGOGNE	MERCUREY	3 à 6 ANS	14-16°		BŒUF BOURGUIGNON		LANGRES		
BOURGOGNE	MERCUREY	3 à 6 ANS	14-16°		VEAU AUX CAROTTES		FROMAGES		
BOURGOGNE	MERCUREY BLANC	3 à 6 ANS	12-14°	ENTREES			FROMAGES A PATE PRESSEE		
BOURGOGNE	MERCUREY BLANC	3 à 6 ANS	12-14°	FRUITS DE MER			FROMAGES A PATE PRESSEE		
BOURGOGNE	MEURSAULT BLANC	8 à 15 ANS	12-14°	FOIE GRAS		QUENELLES DE BROCHET	MUNSTER		
BOURGOGNE	MEURSAULT BLANC	8 à 15 ANS	12-14°	FRUITS DE MER		POISSON	ROQUEFORT OU BLEU DE BRESSE	TARTE TATIN	
BOURGOGNE	MEURSAULT ROUGE	5 à 10 ANS	15°		VIANDE ROUGE GRILLEE OU ROTIE				
LANGUEDOC	MINERVOIS BLANC	2 à 6 ANS	10-12°	FRUITS DE MER		POISSON			
LANGUEDOC	MINERVOIS ROSE	2 à 6 ANS	10-12°						CUISINE EXOTIQUE
LANGUEDOC	MINERVOIS ROUGE	2 à 6 ANS	15-17°		MEDAILLON DE BŒUF AUX GIROLLES				
SUD-OUEST	MONBAZILLAC	3 à 10 ANS	8-9°	FOIE GRAS		VOLAILLE A LA CREME		FRAISE DU PERIGORD	
BORDEAUX	MONTAGNE-SAINT-EMILION	4 à 9 ANS	16-18°	CHARCUTERIE	CARRE D' AGNEAU	SAUMON	PONT L'EVEQUE	SOUFFLE AU CHOCOLAT	CASSOULET
BORDEAUX	MONTAGNE-SAINT-EMILION	4 à 9 ANS	16-18°	TERRINE	CANNETTE AUX CERISES	ROUGET	BRIE	SOUFFLE AU CHOCOLAT	CASSOULET
BOURGOGNE	MONTAGNY	4 à 9 ANS	16-18°	GOUGERES	ANDOUILLETTE	COQUILLES SAINT-JACQUES		CHEVRE	
BOURGOGNE	MONTAGNY	4 à 9 ANS	16-18°	MOULES	VOLAILLES DE BRESSE	POISSON DE RIVIERE		SAINT NECTAIRE	
BOURGOGNE	MONTAGNY	4 à 9 ANS	16-18°	CUISSES DE GRENOUILLE		ECREVISSES		FROMAGES	
BOURGOGNE	MONTHELIE	5 à 10 ANS	15-16°		LAPIN			CITEAUX	
BOURGOGNE	MONTHELIE	5 à 10 ANS	15-16°		VIANDE BLANCHE			BRILLAT-SAVARIN	
BOURGOGNE	MONTHELIE	5 à 10 ANS	15-16°		VOLAILLE			SAINT NECTAIRE	
BOURGOGNE	MONTHELIE BLANC	3 à 5 ANS	12-14°			QUENELLES DE SANDRE		FROMAGES BLEU	
BOURGOGNE	MONTHELIE BLANC	3 à 5 ANS	12-14°					BROCHET EN SAUCE LIVAROT	
LOIRE	MONTLOUIS-SUR-LOIRE	10 ANS	10-11°	SOUFFLE AU FROMAGE					
LOIRE	MONTLOUIS-SUR-LOIRE	10 ANS	10-11°	APERITIF	VIANDE BLANCHE	POISSON FIN		CHEVRE	
LOIRE	MONTLOUIS-SUR-LOIRE MOUSSEUX	10 ANS	8°	FOIE GRAS					
LOIRE	MONTLOUIS-SUR-LOIRE PETILLANT	10 ANS	8°	HUITRE CHAUDES	VOLAILLE				PATISSERIE
BOURGOGNE	MONTRACHET	10 à 15 ANS	12-14°	HOMARD	POULARDE AUX MORILLES		BAR EN CROUTE DE SEL		
BOURGOGNE	MONTRACHET	10 à 15 ANS	12-14°	LANGOUSTE			SAUMON		
BOURGOGNE	MOREY-SAINT-DENIS	3 à 15 ANS	14-16°		PINTADE AU CHOU			MUNSTER	
BOURGOGNE	MOREY-SAINT-DENIS BLANC	2 à 4 AS	12-14°		VOLAILLE	POISSON DE RIVIERE			
BEAUJOLAIS VILLAGES	MORGON	3 à 10 ANS	13-15°	TERRINE	GIGOT D'AGNEAU			FROMAGES	
BEAUJOLAIS VILLAGES	MOULIN-A-VENT	4 à 10 ANS	15°		GIBIER			FROMAGES	
BORDEAUX	MOULIS	7 à 18 ANS	17-18°		PERDRIX				
LOIRE	MUSCADET	2 à 5 ANS	8-12°	FRUITS DE MER		POISSON GRILLE		CHEVRE	
LOIRE	MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE	2 à 5 ANS	8-12°	FRUITS DE MER		MOUCLADE		PONT L'EVEQUE	
LOIRE	MUSCADET COTES DE GRANDLIEU	2 à 5 ANS	8-12°	FRUITS DE MER		POISSON GRILLE		REBLOCHON	
LOIRE	MUSCADET SEVRE ET MAINE	2 à 5 ANS	8-12°	FRUITS DE MER		MOUCLADE		CHEVRE	
ALSACE	MUSCAT	5 ANS	7-10°	TOAST APERITIF				KOUGLOFF	CUISINE ASIATIQUE
ALSACE	MUSCAT	5 ANS	7-10°	SAUMON FUME					
RHONE SUD	MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE	JEUNE	9-10°					TARTE AU CITRON	CUISINE MAROCAINE
RHONE SUD	MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE	JEUNE	9-10°					GATEAU AUX NOIX	CUISINEE MAROCAINE
RHONE SUD	MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE	JEUNE	9-10°					CREME BRULEE	CUISINE MAROCAINE
LANGUEDOC	FRONTIGNAN	2 ANS	8-10°	APERITIF			FROMAGES BLEUS		

Régions	Noms des vins	Potentiel de garde	A servir à	Entrées	Viandes	POISSON	Fromages	Desserts	Cuisine spécifique
LANGUEDOC	MUSCAT DE LUNEL	2 à 10 ANS	8-10°	FOIE GRAS			FROMAGES BLEUS	DESSERTS	
LANGUEDOC	MUSCAT DE MIREVAL	2 à 10 ANS	8-10°	MELON				TARTES AUX FRUITS	
SUD-OUEST	MUSCAT DE RIVESALTES	JEUNE	8-10°	APERITIF				TARTE AU CITRON	
SUD-OUEST	MUSCAT DE RIVESALTES	JEUNE	8-10°	FOIE GRAS				TARTE AUX PECHEES	
SUD-OUEST	MUSCAT DE SAINT JEAN DE MINERVOIS	2 à 10 ANS	8-10°	APERITIF			FROMAGES BLEUS	SORBETS / GLACES	
CORSE	CORSE	10 ANS	9-10°	CHARCUTERIE CORSE	VIANDE BLANCHE GRILLEE			MOUSSE DE FRUITS	
BOURGOGNE	MUSIGNY	10 à 50 ANS	14-16°		CANARD		CITEAUX		
BOURGOGNE	MUSIGNY	10 à 50 ANS	14-16°		VOLAILLE DE BRESSE		COULOMMIERS		
BOURGOGNE	MUSIGNY BLANC	10 à 50 ANS	12-14°	ECREVISSES		HOMARD A L' AMERICAINE			
BOURGOGNE	NUITS-SAINT-GEORGES	5 à 15 ANS	12-16°	JAMBON A LA CREME	VIANDE BLANCHE		EPOISSES		
TOURAIN	ORLEANAIS	2 à 4 ANS	12-14°	CHARCUTERIE					
TOURAIN	ORLEANAIS BLANC	JEUNE	8-10°			POISSON GRILLE	CHEVRE		
SUD-OUEST	PACHERENC DU VIC BILH	5 ANS	8-9°	FOIE GRAS				DESSERT A BASE DE FRUITS	
SUD-OUEST	PACHERENC DU VIC BILH SEC	JEUNE	10-12°	FRUITS DE MER		POISSON			
PROVENCE	PALETTE	10 à 15 ANS	14-16°		SAUTE D'AGNEAU				
PROVENCE	PALETTE BLANC	5 à 10 ANS	12-14°	BROUILLADE AUX TRUFFES	PINTADE A L'ETUVEE		FEUILLETE DE SAUMON		
PROVENCE	PALETTE ROSE	1 à 5 ANS	12-14°	ENTREE PROVENCALE			POISSON GRILLE		
CORSE	PATRIMONIO	5 ANS	17-19°		BŒUF EN DAUBE		FROMAGES CORSES	TARTE AU BROCCIU	
BORDEAUX	PAULLAC	10 à 25 ANS	17-18°	FRICASSEE DE CHAMPIGNONS	GIGOT D'AGNEAU				
SUD-OUEST	PECHARMANT	6 à 7 ANS	18°		LIEVRE A LA ROYAL				
SUD-OUEST	PECHARMANT	6 à 7 ANS	18°		CONFIT DE CANARD				
BOURGOGNE	PERNAND-VERGELESSES	5 à 10 ANS	15°		GIGOT D'AGNEAU		TOMME DE SAVOIE		
BOURGOGNE	PERNAND-VERGELESSES	5 à 10 ANS	15°		PIGEON AUX PETITS POIS		MONT D'OR		
BOURGOGNE	PERNAND-VERGELESSES BLANC	3 à 8 ANS	12-14°	LANGOUSTINES		POISSON	COMTE		
BORDEAUX	PESSAC-LEOGNAN	7 à 20 ANS	17-18°	FRICASSEE DE CHAMPIGNONS	GIBIER A PLUME				
BORDEAUX	PESSAC-LEOGNAN	7 à 20 ANS	17-18°		VIANDE ROUGE / BLANCHE				
BORDEAUX	PESSAC-LEOGNAN BLANC	1 à 5 ANS	10-12°	CRUSTACES		POISSON EN SAUCE	FROMAGES A PATE DURE		
BOURGOGNE	PETIT CHABLIS	1 à 2 ANS	5-6°	HUITRES	ANDOUILLETTE				CUISINE ASIATIQUE
CHARENTE	PINEAU DES CHARENTES	2 à 10 ANS	5-6°	FOIE GRAS		MOUCLADE	ROQUEFORT	DESSERT AU CHOCOLAT	
ALSACE	PINOT BLANC	1 à 2 ANS	10-12°	FRUITS DE MER					
ALSACE	PINOT BLANC	1 à 2 ANS	10-12°	QUICHE LORRAINE					
ALSACE	PINOT BLANC	1 à 2 ANS	10-12°	TARTE A L'OIGNON					
ALSACE	PINOT BLANC	1 à 2 ANS	10-12°	BLANQUETTE DE VEAU					
ALSACE	PINOT BLANC	1 à 2 ANS	10-12°	SPATZLE					
ALSACE	PINOT NOIR	2 à 10 ANS	10-14°		GRILLADE VIANDE ROUGE		BRIE		
ALSACE	PINOT NOIR	2 à 10 ANS	10-14°		PALETTE DE PORC FUME		COMTE		
ALSACE	PINOT NOIR	2 à 10 ANS	10-14°				GRUYERE		
ALSACE	PINOT NOIR	2 à 10 ANS	10-14°				CANTAL		
BORDEAUX	POMEROL	7 à 20 ANS	17-18°		GIBIER		FROMAGES SEC		
BOURGOGNE	POMMARD	5 à 10 ANS	14-15°		RABLE		MUNSTER		
BOURGOGNE	POMMARD	5 à 10 ANS	14-15°		CIVET DE LIEVRE		LIVAROT		
BOURGOGNE	POMMARD	5 à 10 ANS	14-15°		COTE DE BŒUF		MUNSTER		
BOURGOGNE	POMMARD	5 à 10 ANS	14-15°		ENTRECOTE VIGNERONNE		LIVAROT		
BOURGOGNE	POMMARD	5 à 10 ANS	14-15°		GIBIER		MUNSTER		
BOURGOGNE	POUILLY-FUISSE	JEUNE	5 à 10 ANS	12-14°	FRUITS DE MER				
BOURGOGNE	POUILLY-FUISSE	JEUNE	5 à 10 ANS	12-14°	SOUFFLE AU FROMAGE				
BOURGOGNE	POUILLY-FUISSE	JEUNE	5 à 10 ANS	12-14°	FRUITS DE MER		DAURADE		
BOURGOGNE	POUILLY-FUISSE	5 à 10 ANS	12-14°		LAPIN A LA CREME				
BOURGOGNE	POUILLY-FUISSE	5 à 10 ANS	12-14°		POULET A LA CREME				
LOIRE	POUILLY-FUME	1 à 5 ANS	12°	FRUITS DE MER	TOMATES FARCIES		POISSON EN SAUCE	CROTTIN DE CHAVIGNOL	
LOIRE	POUILLY-FUME	1 à 5 ANS	12°	POISSON FUME	VOLAILLE				
LOIRE	POUILLY-SUR-LOIRE	1 à 5 ANS	12°	QUENELLES DE BROCHET	GRATIN DE CARDONS		RAIE AU BEURRE NOIR		
BOURGOGNE	POUILLY-LOCHE	5 à 10 ANS	12-14°	LANGOUSTINES	CAILLE AUX RAISINS		TURBOT AU BEURRE BLANC		
BOURGOGNE	POUILLY-VINZELLES	5 à 10 ANS	12-14°		POULET A LA CREME		FILETS DE SOLE AU BEURRE CITRONNE		
BOURGOGNE	POUILLY-VINZELLES	5 à 10 ANS	12-14°		LAPIN A LA CREME		SAUMON AU VIN BLANC		
BOURGOGNE	POUILLY-VINZELLES	5 à 10 ANS	12-14°				TURBOT SAUCE MOUSSELINE		TARTIFLETTE AU REBLOCHON
BORDEAUX	PREMIERES COTES DE BLAYE	3 à 7 ANS	16-17°		POT-AU-FEU				
BORDEAUX	PREMIERES COTES DE BLAYE	3 à 7 ANS	16-17°		VEAU BRAISE				

Régions	Noms des vins	Potentiel de garde	A servir à	Entrées	Viandes	POISSON	Fromages	Desserts	Cuisine spécifique
BORDEAUX	PREMIERES COTES DE BLAYE	3 à 7 ANS	16-17°		BŒUF EN DAUBE				THON GRILLE AUX POIVRONS
BORDEAUX	PREMIERES COTES DE BLAYE BLANC	2 à 3 ANS	10-12°	FRUITS DE MER	POULET A LA CREME				
BORDEAUX	PREMIERES COTES DE BLAYE BLANC	2 à 3 ANS	10-12°	SAUMON					RISOTTO AUX FRUITS DE MER
BORDEAUX	PREMIERES COTES DE BORDEAUX	4 à 9 ANS	16-17°		VIANDE ROUGE				
BORDEAUX	PREMIERES COTES DE BORDEAUX	4 à 9 ANS	16-17°		VIANDE BLANCHE				
BORDEAUX	PREMIERES COTES DE BORDEAUX	4 à 9 ANS	16-17°		GIBIER	POISSON	FROMAGES		
BORDEAUX	PREMIERES COTES DE BORDEAUX BLANC	4 à 9 ANS	10-12°	APERITIF	VIANDE BLANCHE			DESSERT	
BORDEAUX	PUISSEGUIN-SAINT-EMILION	4 à 9 ANS	16-18°		VIANDE BLANCHE		FROMAGES		
BORDEAUX	PUISSEGUIN-SAINT-EMILION	4 à 9 ANS	16-18°		GIBIER		FROMAGES		
BOURGOGNE	PULIGNY-MONTRACHET	4 à 12 ANS	14-16°		FILET MIGNON				CITEAUX
BOURGOGNE	PULIGNY-MONTRACHET	4 à 12 ANS	14-16°		VIANDE ROTIE				COMTE
BOURGOGNE	PULIGNY-MONTRACHET	4 à 12 ANS	14-16°		VIANDE GRILLEE				CITEAUX
BOURGOGNE	PULIGNY-MONTRACHET BLANC	5 à 15 ANS	12-14°	VOL-AU-VENT	JAMBON A LA CREME				PAUCHOUSE DE LA SAONE
BOURGOGNE	PULIGNY-MONTRACHET BLANC	5 à 15 ANS	12-14°		POULARDE A LA CREME ET AUX MORILLES				QUENELLES DE BROCHET
LOIRE	QUARTS DE CHAUME	5 à 20 ANS	8-10°	FOIE GRAS					TARTES AUX FRUITS SORBETS ET GLACES
LOIRE	QUARTS DE CHAUME	5 à 20 ANS	8-10°		VOLAILLE A LA CREME				
LOIRE	QUINCY	2 ANS	12°	FRUITS DE MER					
LOIRE	QUINCY	2 ANS	12°						
RHONE SUD	RASTEAU	10 ANS	17°	APERITIF					
RHONE SUD	RASTEAU DORE	10 ANS	12°						FROMAGES BLEUS
BEAUJOLAIS VILLAGES	REGNIE	3 à 5 ANS	14°	TERRINE	VIANDE BLANCHE				TARTE AUX MYRTILLES
LOIRE	REUILLY	4 ANS	17°	CHARCUTERIE	VOLAILLE				FROMAGES DE CHEVRE
LOIRE	REUILLY BLANC	2 ANS	12°		FRICASSE DE VEAU	POISSON			FROMAGES DE CHEVRE
LOIRE	REUILLY BLANC	2 ANS	12°		LAPIN A LA CREME	POISSON			FROMAGES DE CHEVRE
BOURGOGNE	RICHEBOURG	5 à 15 ANS	14-16°		PIECE DE CHAROLAIS				
BOURGOGNE	RICHEBOURG	5 à 15 ANS	14-16°		PIGEONNEAU				
BOURGOGNE	RICHEBOURG	5 à 15 ANS	14-16°		CHAPON AUX TRUFFES				
BOURGOGNE	RICHEBOURG	5 à 15 ANS	14-16°		FAISAN AU CELERI				
BOURGOGNE	RICHEBOURG	5 à 15 ANS	14-16°		NOISETTE DE CHEVREUIL AUX RAISINS				
BOURGOGNE	RICHEBOURG	5 à 15 ANS	14-16°		LIEVRE A LA ROYAL				
ALSACE	RIESLING	2 à 10 ANS	8-12°	FRUITS DE MER	VIANDE BLANCHE				
ALSACE	RIESLING	2 à 10 ANS	8-12°	TERRINE DE POISSON	FAISAN AU CHOU				SAINT-PIERRE A L'OSEILLE
ALSACE	RIESLING	2 à 10 ANS	8-12°	GRATIN DAUPHINOIS	COQ AU RIESLING				TRUITE AU BLEU
SUD-OUEST	RIVESALTES	30 ANS	15°	APERITIF	FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX POMMES				SOUPE DE FRUITS ROUGES
SUD-OUEST	RIVESALTES BLANC	30 ANS	10°	APERITIF	FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX POMMES				PAIN A L'ANIS
SUD-OUEST	ROMANEE	20 à 50 ANS	15°		NOISETTE DE CHEVREUIL AUX RAISINS				CITEAUX
SUD-OUEST	ROMANEE	20 à 50 ANS	15°		SELLE D'AGNEAU				EPOISSE
BOURGOGNE	ROMANEE-CONTI	10 à 20 ANS	15-16°		CARRE DE MOUTON				REBLOCHON
BOURGOGNE	ROMANEE-CONTI	10 à 20 ANS	15-16°		LIEVRE A LA ROYAL				SAINT NECTAIRE
BOURGOGNE	ROMANEE-CONTI	10 à 20 ANS	15-16°		FILETS DE LEVRAUT TRUFFE				COULOMMIERS
BOURGOGNE	ROMANEE-CONTI	10 à 20 ANS	15-16°		ROTI DE BŒUF				BRILLAT SAVARIN
BOURGOGNE	ROMANEE-SAINT-VIVANT	5 à 15 ANS	15-16°		COQ AU VIN				CITEAUX
LOIRE	ROSE D'ANJOU	JEUNE	8-10°	TERRINE	QUICHE LORRAINE				SOUPE DE FRUITS ROUGES
LOIRE	ROSE DE LOIRE	JEUNE	8-10°	QUICHE LORRAINE	VIANDE BLANCHE				SALADE DE FRUITS
SAVOIE	ROUSSETTE DE SAVOIE	2 à 5 ANS	10-12°	ECREVISSSES	ESCALOPE DE VEAU PANEE				POISSON FROID
BOURGOGNE	RUCHOTTES-CHAMBERTIN	10 à 15 ANS	14-16°		BŒUF EN DAUBE				BEAUFORT
BOURGOGNE	RULLY	4 à 5 ANS	14-16°		CANARD A L'ORANGE				AMI DU CHAMBERTIN
BOURGOGNE	RULLY	4 à 5 ANS	14-16°		GIBIER A PLUME				REBLOCHON
BOURGOGNE	RULLY BLANC	3 ANS	12-14°	CUISSES DE GRENOUILLE	ANDOUILLETTE				BROCHET AU BEURRE BLANC
BOURGOGNE	RULLY BLANC	3 ANS	12-14°	MOULES	VOLAILLE A LA CREME				COQUILLES SAINT-JACQUES

Régions	Noms des vins	Potentiel de garde	A servir à	Entrées	Viandes	POISSON	Fromages	Desserts	Cuisine spécifique
BEAUJOLAIS	VILLAGES								
	SAINT-AMOUR	2 à 5 ANS	14°		VIANDE ROUGE				
BOURGOGNE	SAINT-AUBIN	4 à 6 ANS	15-16°	PATE DE LIEVRE	AGNEAU AU FOUR		FROMAGES		
BOURGOGNE	SAINT-AUBIN	4 à 6 ANS	15-16°		CHAROLAIS		FROMAGES		
BOURGOGNE	SAINT-AUBIN	4 à 6 ANS	15-16°		VOLAILLE ROTIE		FROMAGES		
BOURGOGNE	SAINT-AUBIN BLANC	6 à 10 ANS	12-14°	CRUSTACES	VIANDE BLANCHE	TRUITE AUX AMANDES	FROMAGES		
BOURGOGNE	SAINT-AUBIN BLANC	6 à 10 ANS	12-14°	FEUILLETES		POISSON A LA CREME	FROMAGES		
LANGUEDOC	SAINT-CHINIAN	4 à 5 ANS	16-18°		VIANDE EN SAUCE				
LANGUEDOC	SAINT-CHINIAN	4 à 5 ANS	16-18°		GIBIER A LA BROCHE				
LANGUEDOC	SAINT-CHINIAN	4 à 5 ANS	16-18°		VOLAILLE				
BORDEAUX	SAINTE-CROIX-DU-MONT	8 à 10 ANS	8-10°	APERITIF	VOLAILLE	POISSON FIN		TARTE	
BORDEAUX	SAINTE-CROIX-DU-MONT	8 à 10 ANS	8-10°	FOIE GRAS				FRUITS	
BORDEAUX	SAINTE-FOY-BORDEAUX	3 à 7 ANS	16-17°		VOLAILLE		FROMAGES		
BORDEAUX	SAINTE-FOY-BORDEAUX	3 à 7 ANS	16-17°	FRUITS DE MER					
BORDEAUX	SAINT-EMILION	2 à 6 ANS	16-17°	CHARCUTERIE	SELLE D'AGNEAU PROVENCALE				
BORDEAUX	SAINT-EMILION	2 à 6 ANS	16-17°		PINTADEAU AUX GIROLLES				
BORDEAUX	SAINT-EMILION	2 à 6 ANS	16-17°		GUIGUE DE CHEVREUIL				
BORDEAUX	SAINT-EMILION	2 à 6 ANS	16-17°		GRAND VENEUR				
BORDEAUX	SAINT-EMILION	2 à 6 ANS	16-17°		ESCALOPES A LA BASQUAISE				
BORDEAUX	SAINT-EMILION	6 à 18 ANS	16-18°		VIANDE ROUGE				
BORDEAUX	SAINT-EMILION	6 à 18 ANS	16-18°		FAISAN AUX RAISINS				
BORDEAUX	SAINT-ESTEPHE	10 à 20 ANS	17-18°		CIVET DE LIEVRE				
BORDEAUX	SAINT-ESTEPHE	10 à 20 ANS	17-18°		GIBIER A PLUME				
BORDEAUX	SAINT-GEORGES-	5 à 10 ANS	16-18°		LAPIN				
RHONE NORD	SAINT-JOSEPH	3 à 10 ANS	16-18°		VIANDE ROUGE GRILLEES				
RHONE NORD	SAINT-JOSEPH	3 à 10 ANS	16-18°		LIEVRE A LA ROYAL				
RHONE NORD	SAINT-JOSEPH								
RHONE NORD	BLANC	3 à 10 ANS	12-14°			POISSON EN SAUCE			
RHONE NORD	SAINT-JULIEN	10 à 20 ANS	17-18°		VOLAILLE		FROMAGES		
BORDEAUX	SAINT-JULIEN	10 à 20 ANS	17-18°		GIBIER A PLUME		FROMAGES		
LOIRE	SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL JEUNE	5 à 10 ANS	14-16°	CHARCUTERIE	GRILLADE		CHEVRE		
LOIRE	SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL JEUNE	5 à 10 ANS	14-16°		POT-AU-FEU		CHEVRE		
LOIRE	SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL JEUNE	5 à 10 ANS	14-16°		VIANDE BLANCHE		CHEVRE		
LOIRE	SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL	5 à 10 ANS	14-16°		VIANDE ROUGE		TOMME DE SAVOIE		
LOIRE	SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL	5 à 10 ANS	14-16°		GIBIER		SAINT-PAULIN		
RHONE NORD	SAINT-PERAY	2 à 10 ANS	10-12°	CRUSTACES		POISSON EN SAUCE			
RHONE NORD	SAINT-PERAY								
RHONE NORD	MOUSSEUX	JEUNE	8-10°	APERITIF				DESSERT	
LOIRE	SAINT-POURCAIN	2 à 6 ANS	14°	CHARCUTERIE	BARBECUE		FROMAGES		
LOIRE	SAINT-POURCAIN								
LOIRE	BLANC	JEUNE	10°	POMPE AUX GRATTONS		POISSON			
BOURGOGNE	SAINT-ROMAIN	6 à 12 ANS	12-15°	ŒUFS EN MEURETTE	NAVARIN D'AGNEAU		FROMAGES		
BOURGOGNE	SAINT-ROMAIN	6 à 12 ANS	12-15°	PATE EN CROUTE	VOLAILLES ROTIE		CITEAUX		
BOURGOGNE	SAINT-ROMAIN	6 à 12 ANS	12-15°		BLANQUETTE DE VEAU		BRILLAT SAVARIN		
BOURGOGNE	SAINT-ROMAIN								
BOURGOGNE	BLANC	5 à 10 ANS	12-14°	CRUSTACES		TRUITE EN GELEE	CHEVRE		
BOURGOGNE	SAINT-ROMAIN	5 à 10 ANS	12-14°	CUISSES DE GRENOUILLE		POISSONS FUMES	CHEVRE		
BOURGOGNE	SAINT-VERAN	5 à 7 ANS	11-13°	HUITRES GRATINEES	ANDOUILLETTE AU VIN BLANC		SAINTE-MARCELIN		
BOURGOGNE	SAINT-VERAN	5 à 7 ANS	11-13°		BLANQUETTE DE VEAU		CROTTIN DE CHEVRE		
BOURGOGNE	SAINT-VERAN	5 à 7 ANS	11-13°		FRICASSE DE VEAU AUX GIROLLES		BOUTON DE CULOTTE		
LOIRE	SANCERRE	1 à 5 ANS	14°		VOLAILLE		CROTTIN DE CHAVIGNOL		
LOIRE	SANCERRE BLANC	1 à 5 ANS	12°	FRUITS DE MER		POISSON EN SAUCE	CROTTIN DE CHAVIGNOL		
BOURGOGNE	SANTENAY	5 à 10 ANS	13-15°		ROTI DE VEAU		FROMAGES		
BOURGOGNE	SANTENAY	5 à 10 ANS	13-15°		CANARD AU POIVRE VERT		MORBIER		
BOURGOGNE	SANTENAY	5 à 10 ANS	13-15°		COQ AU VIN		PONT L'EVEQUE		
BOURGOGNE	SANTENAY	5 à 10 ANS	13-15°		GIBIER		CHAOURCE		
BOURGOGNE	SANTENAY BLANC	5 à 10 ANS	12-14°	FRUITS DE MER		TRUITE AUX AMANDES			
LOIRE	SAUMUR	3 à 5 ANS	16°		GRILLADE DE BŒUF		CANTAL		
LOIRE	SAUMUR	3 à 5 ANS	16°		ESCALOPE DE VEAU				
LOIRE	SAUMUR	3 à 5 ANS	16°		PANEE		COULOMMIERS		
LOIRE	SAUMUR BLANC	3 à 5 ANS	14°	COQUILLES SAINT JACQUES		POISSON	FROMAGES		
LOIRE	SAUMUR MOUSSEUX	3 à 5 ANS	12°	APERITIF				DESSERTS	
LOIRE	SAUMUR-CHAMPIGNY	10 ANS	12-14°	SOUFFLE AU FROMAGE	BŒUF BOURGUIGNON	POISSON		DESSERTS AUX FRUITS ROUGES	
LOIRE	SAUMUR-CHAMPIGNY	10 ANS	12-14°		ANDOUILLETTE GRILLEE			DESSERTS AU CHOCOLAT	

Régions	Noms des vins	Potentiel de garde	A servir à	Entrées	Viandes	POISSON	Fromages	Desserts	Cuisine spécifique
SUD-OUEST	SAUSSIGNAC	5 à 10 ANS	8-10°	APERITIF			FROMAGES A PATE PERSILLEE	ENTREMETS ET PATISSERIE	
BORDEAUX	SAUTERNES	10 à 35 ANS	8-9°	FOIE GRAS EN TERRINE	POULET ROTI		ROQUEFORT	SALADE DE FRUITS	
BORDEAUX	SAUTERNES	10 à 35 ANS	8-9°	FOIE GRAS POELE	VIANDE BLANCHE A LA CREME		FROMAGES	CHARLOTTE AUX POMMES	
BORDEAUX	SAUTERNES	10 à 35 ANS	8-9°		CANARD AUX PECHEES	POISSON FIN A LA CREME	FROMAGES	TARTE A L'ANANAS	
LOIRE	SAVENNIERES	10 à 20 ANS	10-12°	APERITIF	POULET A L'ANGEVINE	POISSON			
BOURGOGNE	SAVIGNY-LES-BEAUNE	5 à 15 ANS	14-16°	JAMBON PERSILLE	VOLAILLE EN SAUCE		EPOISSE		
BOURGOGNE	SAVIGNY-LES-BEAUNE	5 à 15 ANS	14-16°		CHEVREUIL EN SAUCE		SOUMAINTRAIN		
BOURGOGNE	SAVIGNY-LES-BEAUNE BLANC	4 à 12 ANS	12-14°	QUICHE LORRAINE		FILETS DE SOLE	COMTE		
BOURGOGNE	SAVIGNY-LES-BEAUNE BLANC	4 à 12 ANS	12-14°	ESCARGOTS DE BOURGOGNE		BAR	SAINTE NECTAIRE		
ALSACE	SELECTION DE GRAINS NOBLES	5 à 10 ANS	7-10°	FLAMICHE				TARTE FINE AUX POMMES	CUISINE AU CURRY
ALSACE	SYLVANER	1 à 3ANS	8-12°	FRUITS DE MER	FLAMEKUCHE	CUISSES DE GRENOUILLE			
ALSACE	SYLVANER	1 à 3ANS	8-12°		ROTI DE PORC			TARTE AUX FRUITS	CHOUROUTE
RHONE SUD	TAVEL	2 à 3 ANS	10°	CHARCUTERIE	SOUFFLE AU JAMBON				
ALSACE	TOKAY PINOT GRIS	3 à 10 ANS	10-14°		VOLAILLE	POISSON DE RIVIERE	MUNSTER		CHOUROUTE
LOIRE	TOURAINNE	2 à 4 ANS	12-14°		VIANDE ROUGE		FROMAGES		
LOIRE	TOURAINNE PETILLANT	2 à 4 ANS	12-14°	APERITIF					
RHONE SUD	VACQUEYRAS	1 à 5 ANS	14-16°		AGNEAU				
ALSACE	VENDANGES TARDIVES	5 à 10 ANS	15°	FOIE GRAS	NOISETTE DE CHEVREUIL AUX NOISETTES		MUNSTER	TARTE AUX QUETSCHES	
ALSACE	VENDANGES TARDIVES	5 à 10 ANS	15°		CHAPON AUX TRUFFES		LIVAROT	TARTE AUX MIRABELLES	
ALSACE	VENDANGES TARDIVES	5 à 10 ANS	15°		GIGOTS		MARILLES		
SAVOIE	VIN DE SAVOIE	2 à 6 ANS	16-18°	VIANDE DES GRISONS	POULET AUX GIROLLES		FROMAGES DE SAVOIE		
SAVOIE	VIN DE SAVOIE BLANC	2 à 6 ANS	16-18°	ESCARGOTS		OMBLE			
RHONE SUD	VINSOBRES	4 à 15 ANS	16-18°		GIBIER				
BOURGOGNE	VIRE-CLESSE	5 à 6 ANS	11-13°	ESCARGOTS	ANDOUILLETTE AU VIN BLANC		CHEVRE		
BOURGOGNE	VIRE-CLESSE	5 à 6 ANS	11-13°	CUISSES DE GRENOUILLE	JAMBON PERSILLE				
BOURGOGNE	VOLNAY	3 à 8 ANS	15-16°		FILET MIGNON		CHAOURCE		
BOURGOGNE	VOSNE-ROMANEE	5 à 15 ANS	13-14°	ŒUFS EN MEURETTE	CANARD AUX NAVETS		BRIE		
BOURGOGNE	VOUGEOT	5 à 15 ANS	16-17°		VIANDE ROUGE GRILLEE		VACHERIN		
BOURGOGNE	VOUGEOT	5 à 15 ANS	16-17°		GIBIER		REBLOCHON		
BOURGOGNE	VOUGEOT BLANC	5 à 15 ANS	8-10°			POISSON GRILLE OU AU FOUR	COMTE		
LOIRE	VOUVRAY	5 ANS	10-11°	CHARCUTERIE	ANDOUILLETTE AU VOUVRAY			TATRE TATIN	
LOIRE	VOUVRAY	5 ANS	10-11°		BLANQUETTE DE VEAU			GATEAU AU VOUVRAY	
LOIRE	MOUSSEUX	10 ANS	10-11°					DESSERTS	