

	FRANCE	Vins mono cépages	BLANCS
Chasselas	Très pâle – nez discret avec des notes de fruits secs (amande, noisette) fruits blancs , tilleul et nuances minérales (pierre à fusil) – bouche peu acide et léger en corps.		
Sylvaner	Pâle (très) clair légèrement verdâtre – arômes floraux (fleurs blanches) , agrumes, fruits jaunes , herbe fraîche – acidulé en fin de bouche mais avec une bonne structure.		
Pinot blanc	Peu coloré – agrumes, orange, pomme , arômes floraux (aubépine) , fruits secs et parfois une légère minéralité – acidité rafraichissante mais bien équilibré.		
Riesling	pâle, reflets verts à doré – citronnelle , tilleul, pomme , pêche, terroir minéral , citron, saveur de fruits mûrs et miel d’acacia, floral, fruits secs – une belle tension sur l’acidité.		
Muscat	Pâle à reflets verts – raisin , nez entêtant de rose , fleur d’oranger, agrumes, melon , bourgeon de cassis – amertume en finale d’anis .		
Pinot gris	Paille – fruits jaunes (pêche, abricot) , acacia, confiture d’orange, miel , beurre, amande grillée, sous-bois (champignons) – saveur pleine de souplesse sur une acidité discrète .		
Gewurztraminer	or à reflets jaune – arômes d’épices , rose , fruits jaunes et exotiques (mangue et litchi) ; miel, réglisse, cannelle, fruits confits – Amertume épicée en finale avec une faible acidité.		
Chardonnay	Pâle à reflets verts (chablis) à doré – tisane (tilleul), fleurs blanches (acacia), pomme mure , silex, champignon , noisette , amande, beurre , miel – acidité harmonieuse.		
Aligoté	Pâle à reflets verts – un nez discret d’agrumes (citron) de pomme verte avec parfois des notes végétales et minérales – une acidité vive avec finale citronnée.		
Viognier	Or pâle à paille – abricot , violette , pêche blanche , poivre, tabac blond , épices douces, amande grillée, miel , vanille – acidité savoureuse (parfois trop), finale amertume épicée.		
Marsanne	Robe pâle vers or – miel, acacia, coing, abricot, amande, épices – ample et gras avec une acidité discrète qui finit sur une amertume de fruits secs .		
Roussanne	Pâle à doré – abricot, pomme mûre , amande fraîche , miel épice, des notes de tisanes : tilleul et chèvrefeuille – acidité moyenne avec un corps assez charnu mais raffiné.		
Rolle	Vin pâle – fleurs (aubépine, tilleul), plantes aromatiques (fenouil), bonbon fruité , citron, pêche, iodé – une acidité discrète avec une belle longueur légèrement saline .		
Clairette	jaune pâle à doré – pêche, pomme mûre , senteurs de garrigue, fenouil , anis , agrumes, saveur grasse, alcoolique – amertume réglissée en finale (légèrement fenouil).		
Grenache	Robe pâle vers or – fleurs blanches , fruit blanc (pêche) plantes aromatiques (romarin, aneth) et épices – peu acide avec une certaine puissance chaleureuse .		
Macabeu	Robe pâle vers or – fruits blancs et jaunes , mûrs ou confits, fleurs, plantes aromatiques , parfois une légère note oxydative – tendre avec une acidité discrète mais équilibrées.		
Sauvignon	Pâle à reflets verts – feuille de cassis , buis, lierre, fougère , orange, citron, pamplemousse, menthe, herbe, pierre à fusil , soufre, sous bois – saveur légèrement musquée.		
Chenin	pâle à reflets verts – minéral, herbe fraîche , coing , notes florales (acacia, chèvrefeuille), pomme verte, pierre à Fusil (tuffeau) - Finale citronnée avec une belle tension en acidité.		
Melon de Bourgogne	Très pâle , presque incolore, reflets verts – léger perlé , pomme verte , levure , iodé, pamplemousse – rafraîchissant avec une belle acidité.		
Manseng	Paille foncé à reflets dorés – fruits exotiques (ananas) et confits , épices, zeste d’agrumes. Une acidité bien présente qui donne une droiture au vin.		
Mauzac	Jaune – pomme , coing, abricot , fruits exotiques, fruits secs – une acidité sur la rondeur gustative avec une légère amertume fruitée.		
Semillon	Paille à reflets dorés – fruits secs, noisette, fruits très murs , miel , épices, fleurs jaunes – bouche pleine de rondeur et de puissance avec une acidité harmonieuse.		
Altesse	Pâle, reflets claire à doré – fruits frais (poire, agrumes), fruits secs (noisette), de fleurs – la bouche est soutenue par une agréable fraîcheur dans un corps relativement rond.		
Jacquère	Très pâle aux reflets verts – Agrumes , pêche, note de <i>minéralité</i> , fleurs blanches – une acidité marquée sur une belle vivacité avec un corps relativement léger.		
Savagnin	Robe relativement colorée – nez marqué par des notes oxydatives, noix sèche , pomme mûre , curry – Une bouche marquée par l’amplitude et la longueur (noix).		