

# Monocépages blancs

## Climat océanique - nord :

vins pâles, plus acidulés, on sent le vent plus froid.

**Muscadet** : Iodé, pamplemousse, fleurs blanches avec une acidité vive.

**Sauvignon** : Agrumes, feuille de cassis, fougère, pierre à fusil avec une acidité plaisante.

**Chenin** : Coing, minéral, floral, herbe fraîche, une acidité citronnée avec parfois un très léger sucre résiduel.

## Climat océanique - sud :

vins plus colorés avec plus d'acidité.

## Climat continental :

Vins pâles dans leur jeunesse, avec une acidité agréable, finesse et longueur gustative.

**Pinot gris** : fruits jaunes, fumé, miel, beurre, amande grillée – souplesse en bouche.

**Chardonnay** : Pomme, sous-bois, noisette, beurre, tilleul, une acidité harmonieuse.

## Climat méditerranéen :

Vins ayant une légère acidité, plus capiteux, vents plus chauds, on sent le soleil.

**Marsanne** : Pêche, coing, balsamique (cire) avec une amertume en finale.

**Viognier** : Abricot, tabac blond, poivré, violette, finale avec une amertume légèrement épicée, une acidité discrète.

**Muscat** : raisin, nez entêtant de rose, violette, fleur d'oranger, agrumes, melon, amertume en finale anis.

