

LES VINS BLANCS SECS

7€
90

AOP VIN DE SAVOIE
APREMENT
DOMAINE REMY BERLIOZ
HVE3
ou AOP Vin de Savoie
Chignin Blanc sec
La bouteille de 75 cl
10.53 € le litre
2025
A servir ou à garder 3 ans

7€
50

AOP VIN DE SAVOIE
RIPAILLE
CHÂTEAU DE RIPAILLE
La bouteille de 75 cl
10 € le litre
2025
A servir ou à garder 3 ans

LA SÉLECTION GUIDE HACHETTE DES VINS POUR **Intermarché**

LA SÉLECTION

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINSPOUR **Intermarché**

“ Parée d'une robe dorée élégante, ce vin révèle un bouquet de fruits jaunes, de mirabelle notamment, et de fleurs blanches, enrichi de notes de noisettes fraîches et d'épices délicates. La bouche, ample et fraîche, offre un bel équilibre avec une acidité maîtrisée et un toucher suave, se prolongeant harmonieusement sur les épices. ”

9€
95

AOP CÔTES DU JURA
H CLAVELIN ET FILS
CHARDONNAY
ou Rouge
La bouteille de 75 cl
13.27 € le litre
2023
A servir ou à garder 1 an



MINI-GUIDE DES CÉPAGES BLANCS

Le cépage est la variété de raisin à partir de laquelle sont élaborées des boissons comme le vin ou le jus de raisin.

Le sauvignon : le vif

Un cépage très répandu dans le monde, apprécié pour sa vivacité, voire sa nervosité, et son profil très expressif (agrumes, fruits exotiques, buis). Il aime les climats frais, notamment celui du Centre-Loire, comme à Sancerre, et de la Touraine.

Appellations emblématiques : Sancerre, Pouilly-Fumé, Touraine, Entre-Deux-Mers, Bordeaux, Bergerac.

Le chardonnay : le polyvalent

À l'origine de l'immense majorité des blancs de cette région, des plus simples aux plus prestigieux. Très adaptable, il a conquis le monde et tous les climats, offrant un large éventail de vins : des plus vifs et souples aux plus denses et riches, fruités ou boisés, tranquilles ou effervescents.

Appellations emblématiques : Bourgogne (quasi-totalité des vins blancs), Champagne et Crémant.

Le chenin : le polyvalent

Originaire d'Anjou et cultivé aussi en Touraine, aussi très planté en Afrique du Sud, ce cépage polyvalent donne des blancs secs, demi-secs, moelleux, liquoreux et effervescents. On aime sa grande finesse, son fruit élégant, bref un grand cépage qui produit sans doute parmi les plus grands liquoreux de France grâce à sa vivacité naturelle équilibrant parfaitement les sucres.

Appellations emblématiques : Anjou, Savennières, Jasniers, Vouvray, Montlouis-sur-Loire, Coteaux-du-Layon, Bonnezeaux, Quarts-de-Chaume.

Le riesling : le minéral

Originaire d'Allemagne, dont il affectionne le climat frais, il donne des blancs secs comme liquoreux. En Alsace, il produit des blancs bien structurés, fins, minéraux, à l'acidité tranchante, qui vieillissent merveilleusement.

Appellations emblématiques : Alsace Riesling, Alsace Grand Cru.

Le viognier : le floral

Natif du Rhône, il est aujourd'hui présent dans tout le sud de la France. Il séduit par son caractère très expressif, parfois même exubérant (abricot, pêche, fruits exotiques, fleurs, épices), riche et charnu.

Appellations emblématiques : Condrieu, Château-Grillet.

Le melon de Bourgogne : le minéral

Originaire de Bourgogne il a trouvé son terroir d'expression privilégié dans le vignoble nantais, où il est aujourd'hui presque exclusivement cultivé. Cépage unique des appellations Muscadet, il est particulièrement adapté aux influences océaniques et aux sols variés de la région. Reconnu pour sa finesse et sa capacité à refléter les caractéristiques de son terroir, le Melon de Bourgogne est le compagnon idéal des fruits de mer, des poissons, des crustacés et plus largement de la cuisine maritime.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
La loi interdit la vente d'alcool aux mineurs - des contrôles sont réalisés en caisse.

Intermarché