



VINS DE PAYS (nouvellement I.G.P.)

<p><u>Généralités</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> * vins issus de cépages non locaux (non autorisés en A.O.P.) * vins issus de cépages locaux plantés en plaine * vins issus de cépages locaux plantés en coteaux mais ne correspondant pas aux critères du décret d'appellation (rendement, monocépage...)
<p><u>Principaux V.D.P. blancs</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> * Sauvignon : cépage bordelais * Chardonnay : cépage bourguignon * Viognier : cépage de la Vallée du Rhône septentrionale * vins d'assemblages de ces cépages
<p><u>Principaux V.D.P. rosés</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> * Syrah * Grenache Noir * Cinsault * vins d'assemblages de ces cépages
<p><u>Principaux V.D.P. rouges</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> * Syrah, Grenache Noir, Carignan, Mourvèdre : cépages locaux en monocépages ou en assemblages * Merlot : cépage bordelais * Cabernet Sauvignon : cépage bordelais * Pinot Noir : cépage bourguignon * vins d'assemblages entre ces cépages ou avec des cépages locaux



APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE LANGUEDOC

<p><u>A.O.P. LANGUEDOC</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> * appellation régionale * anciennement A.O.C. Coteaux du Languedoc (dénomination sur étiquette autorisée jusqu'en 2012) * uniquement des vins d'assemblages (vins issus de différents cépages autorisés) * élaboration de vins blancs secs, de vins rosés et de vins rouges en A.O.P. Languedoc * cru Saint-Christol (lié à l'intérêt et l'importance de son terroir) -> vins rosés et vins rouges
<p><u>Principaux cépages blancs</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> * Roussanne, Marsanne, Grenache blanc, Ugni blanc, Clairette, Bourboulenc * T.A.V. = 13 % vol. en moyenne * dégustation : floral, fleurs blanches, acacia, fruits secs, finesse, rondeur, concentration, élégance
<p><u>Cépages pour vins rosés et vins rouges</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> * Syrah, Grenache noir, Carignan, Mourvèdre, Cinsault * dégustation vins rosés = petits fruits rouges frais, framboise, groseille, fraise des bois..., fruité, gourmand, plaisir * T.A.V. = 13 % vol. en moyenne * dégustation vins rouges = fruits rouges ou noirs, cassis, épices, garrigue, cuir, charnus, racés, concentrés, long en bouche * T.A.V. = 13 à 14 % vol



APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE MUSCAT DE LUNEL

<u>Cépage</u>	<ul style="list-style-type: none"> * 1 seul cépage * Muscat blanc à petits grains * même cépage pour élaborer tous les différents Muscats du Sud-Est de la France
<u>Zone de production</u>	<ul style="list-style-type: none"> * 4 communes * Lunel, Lunel-Viel, Saturargues et Vérargues
<u>Surface de production</u>	250 hectares environ
<u>Vins</u>	<ul style="list-style-type: none"> * "Muscat sec" uniquement en Vin de Pays (pas d'A.O.P. autorisée) * "Muscat moelleux" uniquement en Vin de Pays ou Vin de Table (pas d'A.O.P. autorisée) * "A.O.P. Muscat de Lunel" - Vin doux naturel
<u>"Muscat sec"</u>	<ul style="list-style-type: none"> * Vin blanc sec très aromatique, pas sucré * T.A.V. = 12,5 à 13,5 % vol. en moyenne
<u>"Muscat moelleux"</u>	<ul style="list-style-type: none"> * Vin blanc dont tous les sucres ne sont pas transformés en alcool * Sensation de douceur, de sucré. Pas de brûlure par l'alcool * T.A.V. = 12,5 à 13,5 % vol. en moyenne
<u>"A.O.P. Muscat de Lunel"</u>	<ul style="list-style-type: none"> * Vin doux naturel = vin dont la transformation du sucre en alcool est arrêtée par ajout d'alcool pur d'origine vinicole * T.A.V. = 15,5 à 20 % vol. * Sucres résiduels = 125 gr de sucre / litre en moyenne * accords mets et vins : apéritif, melon, foie gras, fromages persillés, desserts aux fruits ou au chocolat
<u>Arômes</u>	<ul style="list-style-type: none"> * vins jeunes (de 1 à 2 ans) = fruits jaunes, abricot, pêche de vigne, rose, fruits exotiques (litchie, mangue, ananas...) * vins plus évolués (à partir de 3 ans) = miel, abricot confit, coing, fruits secs



LEXIQUE

<u>T.A.V.</u>	titre alcoométrique volumique (c'est-à-dire le degré du vin)
<u>Fermentation alcoolique</u>	transformation du sucre du jus du raisin en alcool pour devenir du vin
<u>I.G.P.</u>	<ul style="list-style-type: none"> * Indication Géographique Protégée * remplace la mention « Vins de Pays » à compter de 2012
<u>A.O.P.</u>	<ul style="list-style-type: none"> * Appellation d'Origine Protégée * terroir en coteaux uniquement * zone délimitée * régie par 1 décret d'appellation institué par l'I.N.A.O. (Institut National de l'Origine et de la Qualité) * uniquement cépages autorisés et locaux