COMPRENDRE LES PRINCIPAUX TYPES ET STYLES DE VINS	
Types	Léger, fortifié, effervescent
Couleur	blanc, rosé, rouge
Douceur	sec, demi-sec, doux
Corps	léger, moyen, charpenté
Autres facteurs	chêne, acidité, tannins
Climat	Chaud, frais
Élaboration du vin	Blanc, rosé, rouge, utilisation du chêne
Principaux cépages blancs	Chardonnay, Sauvignon blanc, Riesling
Principaux cépages rouges	Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah/Shiraz
Noms des vins Blancs	Pinot Grigio, Soave, Sancerre, Chablis, Sauternes
Noms des vins Rouges	Bordeaux, Beaujolais, Châteauneuf-du-Pape, Rioja, Chianti
Noms des vins Efferv-escents	Champagne, Cava
Noms des vins Fortifiés	Porto, Xérès (Sherry)
Condition	net – pas net
Caractéristiques des arômes	fruité – floral – épicé – végétal – chêne – autres
Vin légers	8-15% alcool
Vin fortifié	15–22%, alcool ajouté
Vins secs blancs	Sauvignon Blanc from New Zealand, Fino Sherry from Spain and Brut Champagne
Vins secs rouges	Châteauneuf-du-Pape from France, Chianti from Italy and Cabernet Sauvignon from California
Vins demi-secs	Germany, rosé wines such as White Zinfandel from California
Vins doux	Sauternes from France, and Port from Portugal
Vin corps léger	Pinot Grigio from Italy (blanc), Beaujolais from France (rouge)
Vin corps moyen	parfois chêne, Bourgogne, Merlot (Chili)
Vin charpenté	raisin mature, chêne, Chardonnay from California and Shiraz from Australia
Chêne	tanins, blanc buttery and gain vanilla flavours, rouges smoother, with added spicy character
Acidité	refreshing, mouth watering sensation, Riesling from Germany
Cool Climate	Mainly white • High in acidity • Lower in alcohol • Refreshing
Hot Climate	Mainly red • High in alcohol • Rich in flavour
Régions	Rioja (Espagne), Chianti (Italie), Chardonnay / Shiraz (Australie), Cava (pétillant, Espagne), Xérès/Sherry (Espagne), Porto (Portugal)

By **jay42**
cheatography.com/jay42/

Published 31st March, 2016.
Last updated 11th May, 2016.

Sponsored by **Readable.com**
Measure your website readability!
https://readable.com

SAVOIR CONSERVER LE VIN

Conditions de conservation en cave	Enterrée, à 12°C constants, humide (min. 70%) et dotée d'un sol en terre battue, éviter mouvement & contact lumière
Après ouverture	rebouché, éviter contact air/lumière
Durée de conservation	dépend du vin, entre 0 & ~20 ans

SAVOIR SERVIR LE VIN A UN CLIENT

Température de service	Rouges, rosés, blancs, effervescents et fortifiés
Ouverture et service	Vins tranquilles et effervescents Tire-bouchons, seaux à glace, verres
Défauts principaux	Défauts du vin

LES PRINCIPES DE BASE DES ACCORDS METS ET VINS

Caractéristiques des vins	Douceur, acidité, tannins/chêne, complexité, fruité, niveau d'alcool
Caractéristiques de la nourriture	Douceur, acidité, umami, salé, amertume, saveur pimentée, gras, intensité des saveurs

L'umami, se traduisant généralement par savoureux, est l'une des cinq saveurs de base. L'umami a un après-goût durable et doux. Il provoque la salivation et une sensation de fourrure sur la langue, en stimulant la gorge, le palais et le dos de la langue. (cf Wikipedia)

LA CONSOMMATION RAISONNÉE D'ALCOOL

Législation	en France, la vente d'alcool aux moins de 18 ans est interdite par la loi Le taux d'alcool limite autorisé est de 0,5 g d'alcool par litre de sang (~2 verres), 0,2g pour les permis probatoire (zéro verre d'alcool car dès le 1er verre, ce seuil peut être dépassé)
Problèmes sociaux, de santé et de sécurité	savoir boire

À propos

Pour plus de détails, consulter :

- http://www.wsetglobal.com/other/startdownload.asp?openType=forced&documentID=3090
- http://www.wsetglobal.com/qualifications/languages/390.asp

certaines parties © Wine & Spirit Education Trust

Classification française

Ancienne classification	AOC, VDQS, Vin de Pays, Vin de Table
Nouvelle classification	AOP, IGP, Vin de France
Cru Alsace	Grand Cru
Cru Bourgogne	Grand Cru > Premier Cru
Cru Bordeaux	1855 (Pauillac, Margaux, etc.), Médoc, Saint-Émilion

Sponsored by **Readable.com**
Measure your website readability!
https://readable.com