



[< retour](#)

Boissons

Vin blanc



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER \[1\]](#)

[TÉLÉCHARGER \[2\]](#)

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Vins

Le vin blanc est une boisson à base de raisins à chair blanche ce qui donne un produit final jaune transparent. Lors de la vinification, on presse les raisins afin de récupérer uniquement leurs jus. Il arrive parfois que l'on fasse macérer les peaux afin d'obtenir un maximum d'arôme.

Bourgogne Aligoté : Le Bourgogne Aligoté est un vin blanc léger. En Bourgogne, il se boit

jeune mais c'est un vin qui vieillit bien.

Vin blanc sec ou demi-sec :C'est un vin sans sucre dont la délicatesse de fabrication consiste à gérer l'équilibre entre l'acidité et l'alcool. Il s'accorde avec avec des mets à base de crème.

Vin blanc légèrement sucré à liquoreux :Les vin doux regroupent une gamme de vins de légèrement sucrés à liquoreux. Ils s'accordent avec des mets à base de crème, des entremets et des desserts.

Sauvignon :Le Sauvignon offre des arômes de fruits verts (pomme, poire, groseille) et de fruits tropicaux (melon mangue, cassis). Il est parfait avec des fruits de mer, des salades ou des volailles.

Riesling :Le Riesling est un vin blanc sec alsacien de couleur vert et jaune. C'est le plus élégant et le plus fin des vins d'Alsace.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	magnesium	calcium
77 kcal	0,08 g	3,86 g	5,72 mg	5,64 mg
sodium	phosphore	sucre	cuivre	zinc
1,70 mg	35,70 mg	0,53 g	0,01 mg	0,08 mg
fer	manganèse	vitamin B1	vitamin B2	vitamin B3
0,59 mg	0,11 mg	0,01 mg	0,03 mg	0,07 mg
vitamin B5				
0,03 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Carpe à la salicorne [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Bœuf carottes [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Sauce moutarde [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Linguini alle vongole (pâtes aux palourdes) [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Rouget mariné façon kabayaki, endives et vinaigrette au miel [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

Maquereaux en escabèche, tomates à la coriandre et raifort [8]

[En savoir plus \[8\]](#)

Pochouse [9]

[En savoir plus \[9\]](#)

Beurre blanc ou nantais [10]

[En savoir plus \[10\]](#)

Filet mignon farci à la tapenade [11]

[En savoir plus \[11\]](#)

Risotto aux champignons [12]

[En savoir plus \[12\]](#)

1

2

[13]

3

[14]

4

[15]

5

[16]

6

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15367>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15367>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/carpe-la-salicorne>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/boeuf-carottes>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/sauce-moutarde>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/linguini-alle-vongole-pates-aux-palourdes>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/rouget-marine-facon-kabayaki-endives-et-vinaigrette-au-miel>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/maquereaux-en-escabeche-tomates-la-coriandre-et-raifort>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/pochoise>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/beurre-blanc-ou-nantais>

[11] <https://www.qooq.com/recipes/filet-mignon-farci-la-tapenade>

[12] <https://www.qooq.com/recipes/risotto-aux-champignons>

[13] <https://www.qooq.com/ingredients/vin-blanc?page=1>

[14] <https://www.qooq.com/ingredients/vin-blanc?page=2>

[15] <https://www.qooq.com/ingredients/vin-blanc?page=3>

[16] <https://www.qooq.com/ingredients/vin-blanc?page=4>

[17] <https://www.qooq.com/ingredients/vin-blanc?page=5>

[18] <https://www.qooq.com/ingredients/vin-blanc?page=6>

[19] <https://www.qooq.com/ingredients/vin-blanc?page=7>