



## CE QUE JE DOIS RETENIR

### 1 Les accords mets-vins

Plusieurs règles s'appliquent lorsque je propose un vin en restauration :

- Avec les poissons et fruits de mer, je propose plutôt des vins .....
- Avec des viandes grillées, je propose plutôt des vins .....
- Avec des plats relevés et épicés, je propose des vins .....
- Avec une salade, une pizza, un croque-monsieur, je propose plutôt un .....
- En été, en pleine chaleur, je propose plutôt des vins .....
- Pour les moments festifs, je propose des vins .....
- Je n'hésite pas à proposer un verre de vin en .....
- J'adapte mes propositions de vin au ..... et à la ..... des clients.

### 2 Les températures de service

Une température de service correspond à chaque type de vin. Je relie chaque type de vin à sa bonne température de service :



Vin rouge léger



Vin blanc sec



Vin rosé



Vin blanc liqueureux



Vin mousseux



Vin rouge puissant

•

•

•

•

•

•

Entre 9 et 10 °C

Entre 10 et 12 °C

Entre 12 et 13 °C

18 °C maximum

### 3 L'orientation de l'étiquette du vin

Pendant l'ouverture et le service du vin, l'étiquette doit être tournée vers le .....  
pour qu'il puisse lire les indications de l'..... . Le service du vin se fait par la .....  
Les vins servis frais doivent être servis dans un .....



Retrait de la capsule avant ouverture de la bouteille



Service du vin