



- Superficie : 15 500 hectares
- Principal Cépage Rouge : Pinot Noir
- Principaux Cépages Blancs : Riesling, Pinot Gris, Pinot Blanc, Gewurztraminer, Muscat, Sylvaner



# Les Vins d'Alsace



## Principales appellations

C'est la seule grande région viticole française dont la renommée repose sur le cépage. Lorsqu'il n'est pas indiqué sur l'étiquette, il s'agit d'un assemblage de plusieurs cépages parfois dénommé « Edelzwicker » ou « Gentil ».

### On trouve trois appellations en Alsace :

- **AOC Alsace** (74%) : Vins provenant à 100% du même cépage, indiqué sur l'étiquette.
- **AOC Alsace Grand Cru** (4%) : Alsace Grand Cru suivi du nom du lieu-dit. Il existe 51 grands crus alsaciens.
- **AOC Crémant d'Alsace** (22%) : Vins élaborés selon la méthode champenoise.

## Les points forts

- **Une offre facile à comprendre** : le cépage est indiqué sur l'étiquette
- **L'originalité de l'offre** : un terroir et un climat qui donnent des vins très typés et faciles à reconnaître
- **Une identité forte** : les vins d'Alsace (hormis le Crémant) sont toujours vendus dans la bouteille type « vin du Rhin », appelée « flûte d'Alsace »

## Associations mets & vins

- Les vins blancs d'Alsace, fins, délicats et racés sont parfaits avec des crustacés, fruits de mer et poissons à chair blanche...
- Quant aux rouges, très subtils, ils se marient harmonieusement avec des viandes comme l'agneau ou les volailles.
- Les vendanges tardives de cette région sont une alternative originale au liqueux généralement conseillé avec le foie gras ou les desserts.