

- Superficie : 110 000 hectares
- Principaux Cépages Rouges : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Petit Verdot
- Principaux Cépages Blancs : Sauvignon, Sémillon, Muscadelle



Les Vins de Bordeaux

La région bordelaise se découpe en 3 zones principales

- Rive gauche de la Garonne
- Rive droite de la Dordogne
- Zone intermédiaire constituée essentiellement de l'Entre-deux-Mers et des côtes.

L'originalité de ce vignoble mondiale connu, réside dans les **classements et qualifications** auxquels sont soumis les différents crus des grandes appellations bordelaises. Il en existe 6 :

- **Le Classement de 1855** : revu une seule fois depuis sa création en 1973, avec la promotion de Château Mouton-Rothschild au rang de 1er Grand Cru Classé.
- **Le Classement des Sauternes et Barsac** : il ne comporte que trois classes : Premier Cru Supérieur, Premiers Crus et Seconds Crus.
- **Le Classement des Graves** : n'établit qu'un seul niveau de classement, sans hiérarchie.
- **Le Classement de Saint-Emilion** : existe depuis 1955 et est revu tous les dix ans, cela a été le cas pour le millésime 2006.
- **Les Crus Bourgeois du Médoc** : 127 Crus Bourgeois qui sont obligatoirement vinifiés au château, élevés en fût de chêne, soumis à la dégustation et mis en bouteille également au château.
- **Les Crus Artisans** : 44 propriétés des AOC du Médoc, Haut-Médoc, Listrac-Médoc, Moulis, Margaux, Pauillac, Saint-Julien et Saint-Estèphe.



Associations mets & vins

- Les vins blancs secs de Bordeaux, racés et à forte personnalité, sont à associer à des tourtes salées à base de poissons ou de fromages, des poissons pochés ou grillés et des légumes assaisonnés ou en sauce (voire des asperges pour les Côtes de Blaye). Ils valoriseront les plateaux de fruits de mer, les poissons et les légumes gratinés.
- Les vins blancs liquoreux pourront se déguster à l'apéritif, sur des foies gras, des fromages à pâte molle ou des desserts.
- Les vins rouges de Bordeaux élégants et charpentés se marieront à la perfection avec les viandes rouges, les saucisses brunes, les fromages et la charcuterie.

Points forts

- Une région quasi incontournable sur une carte des vins
- Des appellations reconnues et sécurisantes pour les consommateurs
- La réputation internationale des Châteaux et des appellations prestigieuses

