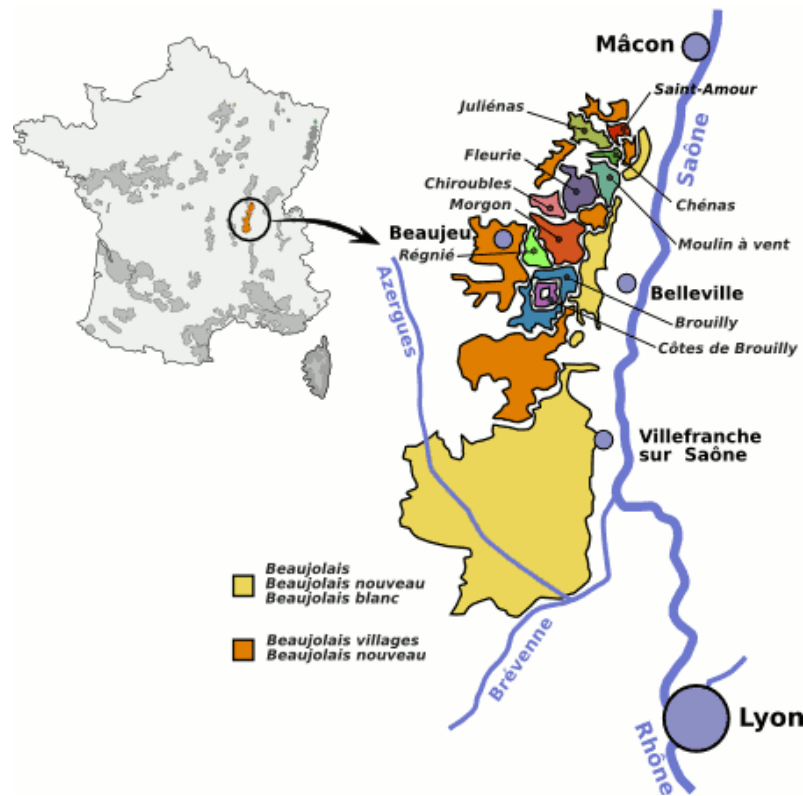


Titre de la leçon Les Vignobles	Le Beaujolais	Contenu de la séance
------------------------------------	---------------	----------------------



Cette sous région s'étend du sud de Mâcon au nord de Lyon, sur le département de la Saône-et-Loire et du Rhône.

On y trouve les appellations suivantes :

Appellations	Couleurs
Beaujolais	Blanc, Rosé et Rouge
Beaujolais supérieur	Rouge
Beaujolais-Villages	Blanc, Rosé et Rouge
	Rouge
	Rouge
	Rouge
	Rouge
	Rouge
	Rouge
	Rouge
	Rouge
	Rouge
	Rouge
	Rouge

Pour se souvenir des crus du Beaujolais : « Alors Je Cherche Mon Frère Chez Ma Respectable Cousine Berthe. »

Accord avec les mets

- ♦ Pour les vins blancs qui sont secs et fruités : quenelles de Brochet sauce Nantua, poissons des Dombes pochés en sauce crémée.
- ♦ Pour les vins rouges, fins et corsés (tous sauf le Morgon et le Moulin à Vent) : viandes rouges grillées, pot au feu.
- ♦ Pour le Morgon et le Moulin à Vent qui sont plus charnus et corsés : plats en sauce relevés et petits gibiers à plumes.
- ♦ A mentionner : **les vins primeurs**. Ils sont vifs, frais avec des arômes de fleurs et de fruits, se consomment à partir du 3^{ème} jeudi de novembre et jusqu'à la fin de l'année, en apéritif avec les charcuteries, les volailles et autres plats peu relevés.

<http://www.restocours.net>