

Types de vins

Les vins sont définis selon leur robe, la teneur en sucre de la liqueur d'expédition, la pression des gaz dissous à saturation, le vieillissement et d'autres critères très variés (bio, jaune paille...)...

Les vins sont identifiés selon les critères suivants:

* Selon la robe :

- o Vin blanc,
- o Vin rouge,
- o Vin rosé,
- o Vin gris.

* Selon la teneur en sucre naturel (vins tranquilles) :

- o Vin sec (moins de 2g de sucre par litre de vin),
- o Vin demi-sec (entre 2g et 30g de sucre par litre de vin),
- o Vin moelleux (entre 30g et 50g de sucre par litre de vin),
- o Vin liquoreux (plus de 50g de sucre par litre de vin).

* Selon la teneur en sucre de la liqueur d'expédition (vins effervescents) :

- o Brut nature (pas de dosage ajouté),
- o Extra-brut (jusqu'à 6g de sucre par litre),
- o Brut (jusqu'à 15g de sucre par litre),
- o Extra-sec (de 12g à 20g de sucre par litre),
- o Sec (de 17g à 35g de sucre par litre),
- o Demi-sec (de 33g à 50g de sucre par litre),
- o Doux (plus de 50g de sucre par litre).

* Selon la pression des gaz dissous à saturation :

- o Vin tranquille (pas de présence de bulles, à 20° la quantité de gaz carbonique est inférieure à un gramme par litre de vin. La plupart des vins sont des vins tranquilles),
- o Vin effervescent (présence de bulles),
- + Vin perlant (plus d'un gramme de gaz carbonique par litre de vin. Des bulles se forment à 20° lors de l'ouverture de la bouteille),
- + Vin pétillant (à bouteille fermée et à 20° le gaz carbonique dissous subit une surpression de 1 à 2,5 bars),
- + Vin mousseux (à bouteille fermée et à 20° le gaz carbonique dissous subit une surpression supérieure à 3 bars. Le Champagne et les crémants sont des vins mousseux).

* Selon le vieillissement :

- o Vin primeur,
- o Vin de garde.

* Selon d'autres critères :

- o Vin aromatisé,
- o Vin bio,
- o Vin sans soufre,
- o Vin chaud,
- o Vin doux, vin muté,
- o Vin de glace,
- o Vin jaune,
- o Vin de paille,
- o Vin de montagne,
- o Vin sans alcool,
- o Vin de cépage (mono-cépage),
- o Vin de marque.

* Le vin jaune chinois, le vin de palme et le vin cuit n'ont de vin que le nom. Ce ne sont pas de vrais vins car ils ne sont pas obtenus à partir de la fermentation du moût de raisin.