

Les Vins Doux Naturels

Définition :

Vin : il provient de la fermentation du jus de raisin frais,

Doux : il garde une partie de sucre des raisins (par mutage),

Naturel : aucun produit ajouté pour l'aromatiser,

Historique :

Le berceau des V.D.N. se trouve en Languedoc-Roussillon, leur invention date du 13^e siècle et vient du roussillonnais Arnaud de Vilanova qui réussit le mariage de l'esprit « d'alcool » et du suc de raisin. La région du Languedoc-Roussillon assure toujours plus de 95% de la production des V.D.N.

Prix / Appellations

Dosage : 8 cl

Nombre de doses : 9 par btle

Prix d'achat H.T : 6€

Prix de revient par verre : 0.67€ env.

Prix de vente moyen au verre: 3 à 8 euros

- **Muscat de Rivesaltes**
- **Muscat de Frontignan**
- **Banyuls**
- **Maury**
- **Rasteau**
- **Muscat de Beaumes-de-Venise**
- **etc.**



Élaboration

Seuls 4 cépages sont utilisés pour la réalisation des Vin Doux naturels :

- Grenache (blc)
- Maccabéo (rge)
- Muscats (muscat à petits grains et muscat d'Alexandrie) (blc)
- Malvoisie (blc)

En cours de fermentation, une certaine quantité (entre 5 et 10%) d'alcool vinique à 96° est ajouté au moût qui doit contenir au moins 252g de sucre par litre.

Il existe 5 types de VDN : les blancs, les rosés, les rubis, les tuilés, les ambrés.

Remarque : certains VDN peuvent ajouter la mention Rancio sur l'étiquette car ils sont issus d'un processus de vinification comparable à la madérisation

Classification

Service

RÉGION	APPELLATIONS
Languedoc	- Muscat de Frontignan - Muscat de Lunel - Muscat de Mireval - Muscat de Saint-Jean de Minervois
Roussillon	- Banyuls - Banyuls Grand Cru - Maury - Rivesaltes - Muscat de Rivesaltes - Grand Roussillon
Côtes du Rhône	- Muscat de Beaumes de Venise - Rasteau
Corse	- Muscat du Cap Corse ou Muscat de Corse

Verre à vin : 8 à 10 cl

Température de service :

Blancs : 6 à 7 °

Rouges : 14 à 16 ° *(les rouges peuvent se servir frais, mais cela ne met pas en valeur la qualité du produit)*

Utilisations :

En apéritif

Avec certaines entrées (melon, foie gras)

Avec des pâtes persillées

Avec des desserts