

Quels vins boire avec une raclette ou tartiflette ou fondue

Pour les Blancs : Vin de Savoie Apremont, Roussette, Chignin, Vin du Jura Chardonnay, Chablis, Bourgogne Chardonnay, Quincy, Reuilly, Sancerre, Riesling, IGP d'Oc Chardonnay, Châteauneuf du Pape, Côtes du Rhône, Côtes de Blaye, Entre-deux-Mers.

Pour les rouges : Pinot Noir, Côt, Gamay, Coteaux d'Ancenis, Beaujolais, Juliéna, Chéna, Moulin à Vent, Morgon, Comté de Tolosan, Poulsard, Crozes Hermitage.

