

# Guide des bonnes pratiques



Si votre Carte des Vins se doit d'être adaptée naturellement à la cuisine de votre restaurant, elle se doit également d'être lisible & équilibrée à tous niveaux (gustativement, couleurs, régions...) afin de répondre aux attentes de votre clientèle. A vos Cartes !

Une Carte des Vins qui s'adapte aux saisons...  
avec des vins légers et des rosés davantage présents aux beaux jours

## UNE CARTE DES VINS ÉQUILIBRÉE...

### ...Gustativement

Votre carte doit comporter des vins aux styles complémentaires :  
légers & fruités, structurés & délicats sans oublier des vins puissants & généreux.

### ...Géographiquement

Bordeaux, la Vallée du Rhône, la Bourgogne mais aussi la Provence & la Vallée de la Loire font partie des terroirs incontournables présents dans plus de 2 restaurants sur 3...mais il ne faut pas hésiter à faire découvrir à l'occasion d'un vin du mois par exemple toute la richesse d'autres terroirs plus méconnus !

### ...dans ses Couleurs.

Les vins rouges représentent généralement plus de la moitié d'une carte des vins mais il ne faut pas négliger les rosés & les blancs notamment à l'heure de l'apéritif !

Une Carte des Vins respectueuse de la loi !

Ne pas oublier les mentions obligatoires sur la carte : la dénomination du vin (AOP Bordeaux, IGP Pays d'Oc...), la contenance des bouteilles ou du verre de vin et bien entendu le prix de vente TTC !



MAISON

**BEDHET VALETTE**

DEPUIS 1870

COLLECTION CHÂTEAUX & DOMAINES