

Ragoûts	vin rouge ayant du caractère	brouilly, chiroubles châteauneuf-du-pape
Grillades (viandes rouges), gibier	vin rouge typé, charpenté, corsé	côtes-de-beaune, gigondas, moulin à vent, côtes-du-ventoux margaux, pomerol
Pot-au-feu et potées	vin de pays ou de terroir	Pinot noir d'Alsace, minervois, beaujolais nouveau
Salades (peu vinaigrées)	vin souple et pas trop acide, sinon : eau	chinon rosé, vins d'Anjou, sylvaner
Fromages		
Pâte sèche cuite	vin blanc et rouge typé	côtes-de-bourg, côtes-du-jura (blanc), savoie
Pâte sèche (pressée)	vin de pays fruité	côtes-de-provence rouge, mâcon blanc, côtes-de-marmandais blanc
Pâte molle (fleurie)	vin rouge avec tonus	vin de Bourgogne rouge
Pâte molle lavée	vin rouge corsé, vin blanc aromatique	vin de pays de l'Aude rouge
Pâte persillée	vin rouge tendre et frais vin blanc liquoreux	médoc, cahors loupjac, sainte-croix-du-mont, vin de paille
Pâtisserie	vin doux naturel, champagne rosés demi-secs blancs moelleux	rivesaltes, banyuls, muscat, rosé d'Anjou, cabernet d'Anjou vouvray, sauternes, gewurztraminer
Biscuits et petits fours	vin naturel vin pétillant et mousseux vin de liqueur	rivesaltes, banyuls, muscat, clairette de Die, blanquette de Limoux, crémants, pineau des Charentes, frontignan
Tartes	vin blanc épanoui vin de liqueur	monbazillac, bordeaux moelleux, coteaux-du-layon... pineau des Charentes, frontignan