



< retour

Boissons

Vin rouge



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Vins

Poids moyen : 14g

Le vin rouge est principalement issu de la fermentation du moût de raisin noir ainsi que des pépins. Le type de vin que l'on obtient varie en fonction du temps de fermentation, des conditions de vendanges, des caractéristiques du terroir et du cépage...etc.

Vin de bordeaux : Dans les vins de Bordeaux sont catégorisés les Saint-Emilion, Premières-côtes-de-blaye, Pomerol, Pessac-léognan, Médoc et les Graves. Les vins de

bordeaux comptent pour plus de la moitié de la production vinicole.

Chinon :Le Chinon est un vin gourmand et fruité.

Banyuls :C'est un vin rouge du Roussillon dont le vignoble se situe à la limite de la France et de l'Espagne.C'est un vin épais et sucré.

Pineau des Charentes :Le pineau des Charentes est une boisson alcoolisée de type "vin de liqueur de qualité produit dans une région déterminée" (VLQPRD) au niveau européen et "vin de liqueur d'appellation d'origine contrôlée (VLAOC) en France obtenue par mélange de moût (c'est-à-dire de jus de raisin) et d'eau-de-vie de cognac. Il existe en blanc, en rosé et en rouge.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	magnesium	calcium
79 kcal	0,14 g	2,80 g	6,93 mg	6,04 mg
sodium	phosphore	sucre	civre	zinc
1,20 mg	14,00 mg	0,41 g	0,01 mg	0,16 mg
fer	manganèse	vitamin B2	vitamin B3	vitamin B5
0,72 mg	0,09 mg	0,02 mg	0,13 mg	0,14 mg
vitamin B6				
0,03 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Bourguignon de légumes [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Daube de bœuf [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Poires pochées au vin rouge [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Daube de chevreuil [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Daube de boeuf (basse température) [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

Pommes de terre farcies au vin rouge [8]

[En savoir plus \[8\]](#)

Poires pochées au vin rouge et aux épices [9]

[En savoir plus \[9\]](#)

Vin chaud aux épices [10]

[En savoir plus \[10\]](#)

Queue de boeuf confite au vin rouge [11]

[En savoir plus \[11\]](#)

Daube de boeuf [12]

[En savoir plus \[12\]](#)

1

2

[13]

3

[14]

4

[15]



[13]

dernier »

[15]

Liens

- [1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15414>
- [2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15414>
- [3] <https://www.qooq.com/recipes/bourguignon-de-legumes>
- [4] <https://www.qooq.com/recipes/daube-de-boeuf>
- [5] <https://www.qooq.com/recipes/poires-pochees-au-vin-rouge>
- [6] <https://www.qooq.com/recipes/daube-de-chevreuil>
- [7] <https://www.qooq.com/recipes/daube-de-boeuf-basse-temperature>
- [8] <https://www.qooq.com/recipes/pommes-de-terre-farcies-au-vin-rouge>
- [9] <https://www.qooq.com/recipes/poires-pochees-au-vin-rouge-et-aux-epices>
- [10] <https://www.qooq.com/recipes/vin-chaud-aux-epices>
- [11] <https://www.qooq.com/recipes/queue-de-boeuf-confite-au-vin-rouge>
- [12] <https://www.qooq.com/recipes/daube-de-boeuf-0>
- [13] <https://www.qooq.com/ingredients/vin-rouge?page=1>
- [14] <https://www.qooq.com/ingredients/vin-rouge?page=2>
- [15] <https://www.qooq.com/ingredients/vin-rouge?page=3>