

GUIDE DE CONSERVATION

Vins Types	Beaujolais	Bourgogne	Bordeaux	Côtes Rhône	Jura	Loire	Sud-Ouest	Alsace	Cépage	champagnes	effervescents	alcool
Rouge	5 ans	3 à 20 ans	3 à 20 ans	3 à 20 ans	3 à 20 ans	5 ans	3 à 20 ans	3 ans	Moins de 3 ans	x	x	Pas de limite de temps pour la conservation des alcools
Blanc	3 ans	3 à 20 ans	3 à 20 ans	3 à 20 ans	2 à 20 ans	2 à 20 ans	3 à 20 ans	2 à 20 ans	Moins de 3 ans	10 ans	10 ans	
Rosé	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans	

Ce tableau est indicatif. Il faut prendre en considération les qualités et les terroirs des différentes appellations. Les vins peuvent être consommés pendant leurs millésimes d'origines mais la période de conservation, le lieu de conservation et le contenant sont des facteurs d'influence sur les saveurs.