

Vente au restaurant

Test de connaissances

Thème L'Alsace

La vigne et le vin

Fiche 1

Nom :

Date

Cochez pour chaque question une proposition .

- 1.. En Alsace toutes les appellations portent le nom de leur cépage : vrai ; faux ; sauf deux exceptions .
- 2.. Un de ces cépages n'entre pas dans le vin de Alsace, lequel : le sylvaner ; la roussanne ; le pinot gris .
- 3.. En Alsace on apprécie tout particulièrement l'AOP Crémant de Riesling : vrai ; faux ; seulement les années exceptionnelles .
- 4.. Le tokay pinot gris n'est plus une appellation des vins d'Alsace : vrai ; faux ; appellation des années bissextiles .
- 5.. En Alsace les meilleurs vins sont classés : Cru Bourgeois ; Cru Prestiges ; Grand Cru .
- 6.. La choucroute traditionnelle se marie merveilleusement : le riesling ; le gewurztraminer ; le muscadet .
- 7.. L'Alsace offre exclusivement des vins blancs ; des vins blancs et des vins rouges ; les trois couleurs .
- 8.. La liqueur d'expédition est : un mélange de vin et de sucre ; le vin qui complète un fut avant son transport ; une liqueur de kirsch .
- 9.. Lequel de ces vins n'existe pas : le Muscat d'Alsace VT ; le Muscat Ottonel SGN ; le Muscat d'Alexandrie Grand Cru .
- 10.. Pour accompagner un gendarme et des pommes vapeur je choisi : Alsace pinot noir ; Coteaux de St Tropez ; Alsace riesling SGN .
- 11.. Le Macvin d'Alsace s'harmonise parfaitement : un kouglof ; une tarte aux quetsches ; avec aucun plat .
- 12.. Le Gris de Toul est un vin de : l'Alsace ; la Lorraine ; des Vosges .
- 13.. Un de ces cépages n'entre pas dans le vin d'Alsace, lequel : le pinot blanc ; le Meunier ; le Chasselas .
- 14.. Le plus vieux vin du Monde se trouve : aux Hospices de Beaune ; aux Hospices de Paris ; ; aux Hospices de Strasbourg .
- 15.. Pour accompagner mon gewurztraminer, je dois choisir : du foie gras de canard ; du foie gras d'oie ; des foies de volaille confits .
- 16.. Quelle est l'opération utilisé en pour faire des crémants rosés : saigné de cuve ; macération courte ; assemblage .
- 17.. La bouteille de 150 cl se nomme : Impériale ; magnum ; dame Jeanne .
- 18.. La prise de mousse du crémant se fait en bouteille : vrai ; faux ; non toujours en cuve close .
- 19.. L'appellation d'origine contrôlée Crémant est : AOP ; AOVIGP ; AOVD OA .
- 20.. Pour finir mon verre de Sylvaner je peux choisir comme fromage : le Rocamadour. ; le Géromé ; le Langres .

B. Chouleur - Largentière

www.goutteficelle.fr