

Exercice 19.1

Cocher la case correspondant à la définition exacte :

a) La macération carbonique est :

- Une méthode originale de vinification à partir de grappes entières et intactes.
- Une maladie du vin.
- La transformation du sucre en gaz carbonique pendant la fermentation.

b) Le champagne rosé est obtenu :

- Par une vinification en rosé, dite par "saignée".
- Par un mélange de vin rouge et de vin blanc.
- Est dû à un accident lors de la méthode champenoise.

c) Un vin gris est :

- Un vin rosé de couleur peu prononcée (rose pâle).
- Un vin terne, qui manque de corps et de fruité.
- Le contraire d'un vin vert.

d) Un vin de liqueur est :

- Un vin de paille.
- Un vin obtenu par l'addition d'une eau de vie au moût de raisin en fin de fermentation
- Un vermouth comme le Noilly Prat.

Exercice 20.1

Compléter le tableau suivant :

Régions	1 vin AOP.	1 fromage AOP.	1 spécialité culinaire
Bourgogne			
Alsace			
Sud-Ouest			
Côtes du Rhône			
Jura			

Exercice 21.1

Choisissez la bonne réponse en la cochant :

	Vrai	Faux
Avec une petite licence de restaurant, on peut vendre un whisky à l'apéritif.		
Avec une licence II de débit de boissons, on ne peut vendre que des boissons sans alcool.		
Lorsqu'un vin est bouchonné, on rédige un bon "DUPLICATA".		
Le brunch se sert sous la forme d'un buffet comprenant des éléments de petit déjeuner et de déjeuner.		