

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	Romané Comti	Epoisses	Bœuf Bourguignon
Alsace	Riesling	Munster	Choucroute Royale
Sud-Ouest	Gaillac	Rocamadour	Cassoulet de Toulouse
Côtes du Rhône	Condrieu	Picodon de la Drôme	Grand Aïoli
Jura	Château Chalon	Comté	Poulet au vin Jaune

Remarque : Vous trouverez d'autres réponses dans le site.

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