

Question 17

Etude des vins, approche des cépages, pour chacune des régions viticoles suivantes, citez 1 cépage blanc et 1 cépage rouge :

Régions	Cépages blancs	Cépages rouges
Exemple : Jura	Savagnin	Trousseau
Bourgogne		
Vallée du Rhône		
Bordelais		
Alsace		

Question 18

Les accords des mets et des vins suivant les gastronomies régionales, accordez les vins et les mets suivants (placer le numéro du plat ou mets en face du vin).

Mets			Mets
Salade Niçoise	1		Muscadet de Sèvre et Maine
Munster	2	6	Exemple : Vin jaune
Tartiflette	3		Côtes de Provence blanc
Huîtres	4		Crépy
Foie gras des Landes	5		Gewurztraminer
Exemple : Comté	6		Sauternes

Question 19

Citez deux appellations "COMMUNALES" des régions suivantes :

-  Beaujolais :
-  Côtes du Rhône.. :
-  Côte de Nuits :
-  Côte de Beaune :

Question 20

Citez deux A.O.C. pour chacune des régions suivantes (toutes les A.O.C. seront acceptées) :

-  Médoc :
-  Val de Loire :
-  Sud-Ouest :
-  Alsace :

Question 21

Etude des apéritifs, complétez le tableau suivant :

Boissons	A.B.A.	A.B.V.	Famille
Exemple : Ricard	X		Anisé
Martini			
Campari			
Suze			

Question 22

Etude des fromages Complétez le tableau en utilisant la première lettre (seules les A.O.C. sont acceptées).

Fromage	Laits	Familles	Régions
Exemple : Abondance	Vache	Pâte pressée cuite	Savoie
B.			
M.			
R.			
C.			