

Question 29

Définissez les termes suivants en expliquant le ou les buts recherchés en vinification :

-  Sulfitage :
-  Foulage :
-  Levurage :

Question 30

Approche des accords des mets et des vins, à l'aide des flèches, accordez les mets et les vins en respectant les accords régionaux :

Foie gras			Vin de Savoie
Saucisson Lyonnais			Pinot Blanc d'Alsace
Fondue			Beaujolais
Quiche Lorraine			Sauternes
Backeoffe			Côtes de Toul

Question 31

Mettez une croix en face de chaque marque pour désigner une eau plate ou gazeuse :

Marques commerciales	Eau gazeuse	Eau plate
Exemple : Perrier	X	
Evian		
Vichy		
Vittel		
Cristalline		
Badoît		

Question 32

Complétez le tableau suivant :

	Eau de Vie Blanche	Eau de Vie Brune	Base
Exemple : Mirabelle	X		Mirabelles
Calvados			
Cognac			
Framboise			
Armagnac			
Kirsch			

Question 33

Compléter le tableau suivant :

Dénomination du vin	Région ou sous-région	Couleur principale
Riesling		
Muscadet sur Lie		
Mercurey		
Sancerre		
Pétrus		
Bandol		
Banyuls		
Bouzy		