

Question 52

Certains vins mousseux sont issus de la méthode traditionnelle. Vous prouverez vos connaissances de cette méthode d'élaboration en complétant les phrases ci-dessous :

- (a).. La vendange est apportée au pressoir où elle subit un , les jus sont alors mis à
- (b).. Les vins obtenus sont alors tirés en bouteilles et se voient adjoindre des et du pour subir une deuxième fermentation.
- (c).. Les bouteilles sont alors placées à l'horizontale sur des lattes de bois et à l'intérieur de la bouteille se forme le
- (d).. On place ces dernières sur des , elles sont et redressées jusqu'à la mise sur
- (e).. Les dépôts qui se sont formés au cours de la deuxième fermentation sont retirés ; cette opération s'appelle le

Question 53

Citer 3 produits issus de cette méthode et bénéficiant d'une A.O.C. :

..
..
..

Question 54

Compléter le tableau suivant :

Produit	Lait	Région / Pays
Valençay		
Chaource		
Salers		
Parmesan		
Cheddar		
Édam		

Question 55

Citer les 5 mentions devant obligatoirement apparaître sur une étiquette de vin A.O.C.

..
..
..
..
..

Question 56

Quel est le nom de ce coquillage et pourquoi porte-il ce nom ?

