

15.1.. Retrouvez le cépage placé par erreur dans cette liste de cépages offrant des vins blancs.

- a).. Le chardonnay
- b).. L'ugni blanc
- c).. Le viognier
- d).. Le riesling
- e).. Le pinot gris
- f).. La syrah

15.2.. Classez les cépages ci-dessus en deux groupes et expliquez pourquoi ?

Groupe 1	Groupe 2
Chardonnay Riesling Pinot gris	Ugni blanc Viognier Syrah

Le premier groupe ce sont des cépages septentrionaux, et présents en Alsace.

Le second groupe ce sont des cépages méridionaux, présents dans la Vallée du Rhône et en Provence.

15.3.. Un village du Gard porte le nom de Réglisserie, le nom de l'entreprise est devenu le nom d'une confiserie. C'est une plaque de réglisse à découper, quel est le nom de cette confiserie ?

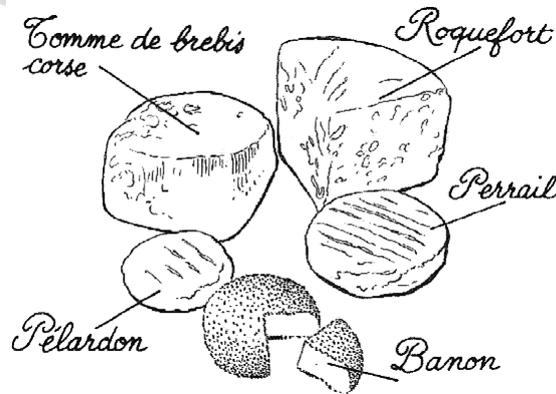
- a).. Le Cachou
- b).. Le Chihuahua
- c).. Le Zan

15.4.. Les mots vivent et changent sens tout au long des époques, si à la Renaissance les entremets étaient des spectacles ou animations lors des banquets. Aujourd'hui sur les cartes ou les menus, les entrées sont synonymes ...

- a).. d'antipasti
- b).. de tartines
- c).. d' hors d'œuvre

15.5.. Sur ce dessin quels sont les fromages AOP ?

- Roquefort
- Banon
- Pélardon



15.6.. Ensuite donnez leur lait et leur région de production.

- Roquefort – Brebis – Midi-Pyrénées et Languedoc
- Banon – Provence (Lubéron)
- Pélardon – Languedoc Roussillon (Cévennes)

15.7.. Toutes les corporations professionnelles ont un « Saint Patron ».

Celui des vignerons et des viticulteurs est fêté le 22 janvier.

De qui s'agit-il ?

Il s'agit de **Saint Vincent**.

15.8.. Au cours du service, vous êtes amené à servir une deuxième bouteille de Gevrey-Chambertin 1995.

Quelles sont les règles de service que vous devez observer ?

Ajouter un **nouveau verre** aux convives ayant fini leur verre, **présenter** la nouvelle bouteille, faire **goûter** la bouteille à la personne qui l'a commandé, verser le vin dans les nouveaux verres des convives afin de leurs garantir les qualités organoleptiques et la température de service idéale, **débarrasser** les verres de vins de la précédente bouteille.