

La définition suivante correspond-elle au mot proposé.

02.1..

Transformation subie par le raisin quand il s'enrichit en sucre et perd une partie de son acidité pour arriver à maturité.

MATURATION

.. C'est vrai

.. C'est faux

02.2..

Qualificatif d'un vin souple, coulant, moelleux et velouté, avec une nuance d'harmonie et d'élégance.

CORSÉ

.. C'est vrai

.. C'est faux

02.3..

Bouteille de forme particulière et d'une contenance de 62 cl, réservée aux vins du Jura.

MONDEUSE

.. C'est vrai

.. C'est faux

02.4..

Vin gris. Vin obtenu en vinifiant en blanc des raisins rouges.

SYRAH

.. C'est vrai

.. C'est faux

02.5..

Caractère d'un vin alliant une bonne constitution (charpente et chair) à de la chaleur.

ÉCHELLE DES CRUS

.. C'est vrai

.. C'est faux

02.6..

Cépage blanc du Bordelais associé au sémillon et au sauvignon.

MUSCADELLE

.. C'est vrai

.. C'est faux

02.7..

Nom donné au sauvignon à Pouilly-sur-Loire, d'où l'appellation "pouilly-fumé" (à ne pas confondre avec les Pouilly-sur-Loire et les Pouilly-Fuissé de Bourgogne).

BLANC FUMÉ

.. C'est vrai

.. C'est faux

02.8..

Nom donné à l'action du botrytis cinerea dans les régions où elle permet de réaliser des vins blancs liquoreux.

VIOGNIER

.. C'est vrai

.. C'est faux

