

La définition suivante correspond-elle au mot proposé.

04.1..

Cépage blanc donnant un vin acide que l'on trouve dans l'Allier.

REMUAGE

.. C'est vrai

.. C'est faux

04.2..

Caractère spécifique donné par la pourriture noble aux vins liquoreux, qui se traduit par un goût et des arômes de confit.

V.D.N.

.. C'est vrai

.. C'est faux

04.3..

Petite bouteille de 35 cl, utilisée dans le Val-de-Loire.

BLANC FUMÉ

.. C'est vrai

.. C'est faux

04.4..

En Champagne, viticulteur élaborant lui-même son champagne.

DÉCANTER

.. C'est vrai

.. C'est faux

04.5..

Se dit d'un vin présentant des rapports heureux entre ses différents caractères, allant au-delà du simple équilibre. ..

HARMONIEUX

.. C'est vrai

.. C'est faux

04.6..

Maladie provoquée par des micro-organismes et donnant un vin piqué.

ACESCENCE

.. C'est vrai

.. C'est faux

04.7..

Méthode et ensemble des techniques d'élaboration du vin.

PHYLLOXERA

.. C'est vrai

.. C'est faux

04.8..

Dans la méthode champenoise, élimination du dépôt des levures formé lors de la seconde fermentation en bouteille.

GAMAY

.. C'est vrai

.. C'est faux

