

Vente au restaurant





























































Test de connaissance
Thème L'Alsace

La vigne et le vin

Fiche 1

Nom :
Date :

Cochez pour chaque question une proposition .

- 1.. En Alsace toutes les appellations portent le nom de leur cépage : vrai  ; faux  ; sauf deux exceptions .
- 2.. Un de ces cépages n'entre pas dans le vin de Alsace, lequel : le sylvaner  ; la roussanne  ; le pinot gris .
- 3.. En Alsace on apprécie tout particulièrement l'AOP Crémant de Riesling : vrai  ; faux  ; seulement les années exceptionnelles .
- 4.. Le tokay pinot gris n'est plus une appellation des vins d'Alsace : vrai  ; faux  ; appellation des années bissextiles .
- 5.. En Alsace les meilleurs vins sont classés : Cru Bourgeois  ; Cru Prestiges  ; Grand Cru .
- 6.. La choucroute traditionnelle se marie merveilleusement : le riesling  ; le gewurztraminer  ; le muscadet .
- 7.. L'Alsace offre exclusivement des vins blancs  ; des vins blancs et des vins rouges  ; les trois couleurs .
- 8.. La liqueur d'expédition est : un mélange de vin et de sucre  ; le vin qui complète un fut avant son transport  ; une liqueur de kirsch .
- 9.. Lequel de ces vins n'existe pas : le Muscat d'Alsace VT  ; le Muscat Ottonel SGN  ; le Muscat d'Alexandrie Grand Cru .
- 10.. Pour accompagner un gendarme et des pommes vapeur je choisis : Alsace pinot noir  ; Coteaux de St Tropez  ; Alsace riesling SGN .
- 11.. Le Macvin d'Alsace s'harmonise parfaitement : un kouglof  ; une tarte aux quetsches  ; avec aucun plat .
- 12.. Le Gris de Toul est un vin de : l'Alsace  ; la Lorraine  ; des Vosges .
- 13.. Un de ces cépages n'entre pas dans le vin d'Alsace, lequel : le pinot blanc  ; le Meunier  ; le Chasselas .
- 14.. Le plus vieux vin du Monde se trouve : aux Hospices de Beaune  ; aux Hospices de Paris ;  ; aux Hospices de Strasbourg .
- 15.. Pour accompagner mon gewurztraminer, je dois choisir : du foie gras de canard  ; du foie gras d'oie  ; des foies de volaille confits .
- 16.. Quelle est l'opération utilisée en pour faire des crémants rosés : saigné de cuve  ; macération courte  ; assemblage .
- 17.. La bouteille de 150 cl se nomme : Impériale  ; magnum  ; dame Jeanne .
- 18.. La prise de mousse du crémant se fait en bouteille : vrai  ; faux  ; non toujours en cuve close .
- 19.. L'appellation d'origine contrôlée Crémant est : AOP  ; AOIGP  ; AOVDQA .
- 20.. Pour finir mon verre de Sylvaner je peux choisir comme fromage : le Rocamadour.  ; le Géromé  ; le Langres .