

Vente au restaurant





























































Test de connaissances
Thème La Bourgogne

La vigne et le vin

Fiche 1

Nom :
Date :

Cochez pour chaque question une proposition .

- 1.. En Bourgogne toutes les appellations portent le nom de leur cépage : vrai  ; faux  ; sauf une exceptions .
- 2.. Les précurseurs des grands Bourgogne sont selon la tradition : les nobles  ; les moines  ; les Duc de Bourgogne .
- 3.. En Bourgogne on apprécie tout particulièrement l'AOP Crémant de Bourgogne avec : l'époisses  ; le roquefort  ; le maroilles .
- 4.. En Bourgogne, le Passetousgrains est un cépage : rouge  ; blanc  ; ce n'est pas un cépage .
- 5.. En Bourgogne les meilleurs vins sont classés : Cru Bourgeois  ; Cru Prestiges  ; Grand Cru .
- 6.. Les cuisses de grenouille se marient merveilleusement avec : le Chablis  ; le Gewurztraminer  ; le Muscadet .
- 7.. En Bourgogne, l'Aligoté est un cépage : rouge  ; blanc  ; ce n'est pas un cépage .
- 8.. La liqueur de tirage est un mélange : de vin et de sucre  ; de vin de sucre de levure  ; de vin vieux, de sucre, d'alcool neutre .
- 9.. Lequel de ces vins n'existe pas : le Romanée Conti  ; le Gevrey Chambertin  ; le Leroy Merlin .
- 10.. Pour accompagner une andouillette AAAAA à la moutarde je choisi : du Pouilly fumé  ; du Chablis G. Cru  ; du Condrieu .
- 11.. Le Ratafia de Bourgogne est un : VDL  ; VDN  ; un grand Crémant .
- 12.. Des appellations suivantes qu'elle est la bonne : Bourgogne Grand Classique  ; Bourgogne Grand Prestige  ; Bourgogne Grand Ordinaire .
- 13.. Un de ces cépages n'entre pas dans le vin de Bourgogne, lequel : Sauvignon  ; le Meunier  ; Chardonnay .
- 14.. Chaque année une vente aux enchères se tient : aux Hospices de Beaune  ; aux Hospices de Paris ;  ; aux Hospices de Strasbourg .
- 15.. Pour réaliser un kir je dois prendre de la liqueur de cassis et : Crémant de Bourgogne  ; B. Aligoté  ; B. Passetousgrains .
- 16.. La Bourgogne est surtout connue pour ces vins : rosés  ; blancs  ; rouges .
- 17.. La bouteille de 37,5 cl se nomme : quart  ; demi  ; fillette .
- 18.. La pression d'une bouteille de crémant est de : 12 atmosphères  ; 6 atmosphères  ; 3 atmosphères .
- 19.. En Bourgogne les vignes entourées d'un muré portent le nom de : : clos  ; climat  ; parcelle .
- 20.. Pour finir mon verre d'Irancy je peux choisir comme fromage : le Rocamadour.  ; le Géromé  ; le Langres .