

Vente au restaurant

Test de connaissances
Thème La Champagne

La vigne et le vin

Fiche 1

Nom :
Date :

Cochez pour chaque question une proposition .

- 1.. En Champagne il existe 2 appellations ; 3 appellations ; 5 appellations .
- 2.. La chaptalisation est un procédé de vieillissement ; une maladie de la vigne ; le sucrage d'un vin .
- 3.. Tous les vins de champagne sont des vins effervescents : vrai ; faux ; seulement les années exceptionnelles .
- 4.. Le Rosé des Riceys est réalisé avec le cépage suivant : Sauvignon ; Pinot noir ; Chardonnay .
- 5.. En Champagne les meilleurs crus sont classés : 100 pour 100 ; Prestiges ; Millésimés .
- 6.. Le Crémant est : une crème de liqueur ; un champagne de cru ; un vin réalisé suivant la méthode traditionnelle .
- 7.. Les coteaux champenois offrent exclusivement des vins blancs ; des vins blancs et des vins rouges ; les trois couleurs .
- 8.. La fraîcheur d'un vin est : la température d'un vin ; la jeunesse d'un vin ; l'acidité agréable d'un vin .
- 9.. Lequel de ces vins n'existe pas : le Champagne rosé ; le Champagne moelleux ; le Crémant de Champagne .
- 10.. Les Champagnes blanc de blancs est réalisé avec du Chardonnay ; de Picpoul blanc ; du meunier .
- 11.. C'est en Champagne que l'on trouve les appellations suivantes Grande champagne, Fine champagne, : vrai ; faux ; pour l'exportation .
- 12.. Le Rosé des Riceys est un vin de : la Vallée de la Marne ; la Côte des Blancs ; l'Aube .
- 13.. Un de ces cépages n'entre pas dans le vin de Champagne, lequel : le Chenin blanc ; le Pinot noir ; le Chardonnay .
- 14.. Le sous-sol de la Champagne est surtout constitué : de granit ; de craie ; d'alluvions ou graves .
- 15.. Nous devons à Dom Pérignon l'invention : du pupitre ; de la bouteille ; de la prise de mousse .
- 16.. Quelle appellation n'est pas utilisé en Champagne : Bruts blanc de noirs ; Bruts Impérial ; Bruts classiques .
- 17.. Le Nabuchodonosor représente : 8 bouteilles ; 16 bouteilles ; 20 bouteilles .
- 18.. La prise de mousse se fait dans quelles bouteilles : quart et demi ; bouteille et magnum ; Jéroboam et Réhoboam .
- 19.. L'appellation Champagne tire son nom de : fête des champs et des moissons ; des pagnes des viticulteurs ; du latin « Campana » .
- 20.. Pour finir ma coupe de Champagne je peux choisir comme fromage : le Valençay. ; le Chaource ; le Camembert de Normandie .