

Exercice 13.1

Répondre aux questions suivantes en cochant la ou les réponses exactes :

a) Quel est le but visé par l'utilisation de la "macération carbonique" ?

- Rehausser le fruité et l'arôme du vin.
- Activer la fermentation.
- Rendre les vins pétillants.

b) La grappe de raisin débarrassée de ses grain s'appelle :

- La grappille.
- Le pédoncule.
- La pruline.
- La rafle.

c) On dit d'un vin qu'il est "gouleyant" lorsqu'il est :

- Clair.
- Fruité et léger.
- Très fort.

d) Le vin au goût de jaune produit dans le Jura est obtenu grâce à :

- La couleur des raisins.
- Un vieillissement spécifique.
- L'addition de Ricard

e) Lequel de ces 3 cépages est interdit dans la composition du Champagne ?

- Gamay.
- Pinot Noir.
- Chardonnay.

f) Picpoul désigne :

- Un puceron dévastateur.
- Un cépage.
- Un vin de Savoie.
- Une tique s'attaquant au Coq Gaulois

g) Qu'appelle-t-on la "véraison" ?

- Un stade végétatif de la vigne.
- Une maladie du vin.
- L'organisation des vendanges.
- La transformation des vers de terre en hanetons