

Les mots du vin Lexique 1

Quels sont les mots où les expressions pour ces définitions ?

05.1.. Caractérise un vin qui pique légèrement (un peu comme du vinaigre)

... ACIDITE VOLATILE

05.2.. Remise en suspension des lies du vin lorsqu'il repose en fût

... BATONNAGE

05.3.. Méthode d'extraction qui consiste à réfrigérer les baies pour en extraire de l'eau (gelée) et obtenir du jus de raisin concentré

... CRYOEXTRACTION

05.4.. Etape de la vinification qui consiste à éliminer, juste avant la fermentation, les bourbes d'un vin de raisin blanc. Ce sont les particules en suspension (terre, débris du raisin).

... DEBOURBAGE

05.5.. Suppression des bourgeons inutiles afin de contrôler la pousse de la vigne

... EBOURGEONNAGE

05.6.. Consiste en la transformation de l'acide malique et acide lactique. L'acidité du vin est ainsi diminuée et il devient plus souple

... FERMENTATION MALOLACTIQUE

05.7.. Phase pendant laquelle le jus est en contact avec les parties solides du raisin. Plus elle est longue, plus les vins seront colorés ou extraits.

... MACERATION

05.8.. Soutien des rameaux à l'aide de fils entre les pieds

... PALISSAGE