

## Les mots du vin Lexique 1

### Feuille 1

... ACIDE TARTRIQUE  
... BIODYNAMIE  
... COLLAGE  
... DOSAGE  
... ECLAIRCISSEMENT  
... FERMENTATION ALCOOLIQUE  
... GREFFAGE  
... LIE

### Feuille 02

... AMPELOGRAPHIE  
... MACERATION CARBONIQUE  
... OUILLAGE  
... PHYLLOXERA  
... ROGNAGE  
... SELECTION CLONALE  
... TAILLE  
... VENDANGES EN VERT

### Feuille 03

... BOTRITYS  
... CHAPTALISATION  
... DEBOURREMENT  
... EFFEUILLAGE  
... LEVURAGE  
... MILDIU  
... PROVIGNAGE  
... SELECTION CLONALE

### Feuille 04

... GYROPALETTE  
... LEVURE DE TIRAGE  
... MOUT  
... OIDIUM  
... RETRO OLFACTION  
... SULFITAGE  
... TRIE  
... VERAISON

### Feuille 05

... ACIDITE VOLATILE  
... BATONNAGE  
... CRYOEXTRACTION  
... DEBOURBAGE  
... EBOURGEONNAGE  
... FERMENTATION MALOLACTIQUE  
... MACERATION  
... PALISSAGE

### Feuille 06

... ANTHOCYANES  
... COMPLANTER  
... EMPYREUMATIQUE  
... MACERATION PELLICULAIRE  
... PIGEAGE  
... REMONTAGE  
... STRESS HYDRIQUE  
... VIN DE GOUTTE

### Feuille 07

... AOUTEMENT  
... CONFUSION SEXELLE  
... DEGORGEMENT  
... ENHERBEMENT  
... FILTRATION  
... MERCAPTAN  
... PASSERILLAGE  
... SAIGNEE

### Feuille 08

... ARCURE  
... CONQUET  
... DELESTAGE  
... EPAMPRES  
... FOULAGE  
... MICROBULLAGE  
... POURRITURE GRISE  
... REMUAGE

### Feuille 09

... ASSEMBLAGE  
... COULURE  
... ERAFLAGE  
... FRANC DE PIED  
... MICRO OXYGENATION  
... POURRITURE NOBLE  
... SULFITAGE  
... VIN DE PRESSE

### Feuille 10

... AUTOLYSE  
... CORDON  
... EXTRACTION  
... LIQUEUR DE DOSAGE  
... MUTAGE  
... PRESSURAGE  
... STABILISATION  
... TARTRIFICATION