

Q.06.1. Les vigneron de Madiran exigent, dans leur décret A.O.C., un temps minimum d'élevage du vin avant commercialisation. Quel est ce délai ?

Q.06.2. Les meilleurs Gaillac mousseux sont élaborés par la Méthode gaillacoise. De quoi s'agit-il ?

Q.06.3. Quels sont les caractéristiques d'un vin issu de raisins surmaturés, que lui apporte la surmaturation ?

Q.06.4. Des Pyrénées au Rhône, le vignoble du Languedoc-Roussillon s'étale sur 4 départements. Quels sont-ils ? Pour chaque département, citez une ville point de repère.

Q.06.5. Entièrement ouvert sur la Méditerranée, on y trouve une production de conchyliculture importante. Où exactement ? Citez une production très connue.

Q.06.6. La cuisine, au travers de ses garnitures et sauces, met souvent à l'honneur les régions viticoles. Définissez :

.. La sauce bordelaise :

.. La garniture bourguignonne :

Q.06.7. La plupart des fromages les plus connus de nos provinces sont élaborés à proximité d'un vignoble ou d'une autre production « liquide ». Ils ne s'accordent pas nécessairement au mieux avec ces productions de proximité.

A partir des fromages cités ci-dessous, précisez :

..a). Le nom du vignoble ou produit « liquide » de proximité. ..b). Votre idée d'accord intéressant avec chaque fromage.

Fromages	Vignoble ou Région ou Département	Votre idée d'accord intéressant
Abondance		
Banon		
Cabécou		
Epoisses		

Q.06.8. Que signifie le sigle suivant :

.. ANIVIT :