

La définition suivante correspond-elle au mot proposé.

06.1..
Technique de stérilisation par la chaleur mise au point par Pasteur.

GRAVES

.. C'est vrai

.. C'est faux

06.2..
Particules solides contenues dans le vin, notamment dans les vins vieux (où il est enlevé avant dégustation par la décantation; voir décanter).

DÉGORGEMENT

.. C'est vrai

.. C'est faux

06.3..
S'applique à un vin de qualité encore jeune et n'ayant pas acquis un bouquet très prononcé, et qui nécessite donc d'être attendu pour être dégusté.

COULURE

.. C'est vrai

.. C'est faux

06.4..
Fût bordelais de 225 litres, ayant servi à déterminer le "tonneau" (unité de mesure correspondant à quatre barriques).

BARRIQUE

.. C'est vrai

.. C'est faux

06.5..
Synonyme de soutirage.

TIRAGE

.. C'est vrai

.. C'est faux

06.6..
Très usité dans certaines régions pour désigner les vignes entourées de murs (clos de Vougeot), ce terme a pris souvent un usage beaucoup plus large, désignant parfois les exploitations elles-mêmes.

GRENACHE

.. C'est vrai

.. C'est faux

06.7..
Dans le Bordelais, petit château du 18e siècle ou du début du 19e.

CHARTREUSE

.. C'est vrai

.. C'est faux

06.8..
Vin De Pays : vin appartenant au groupe des I.G.P, mais dont on peut mentionner sur l'étiquette la région géographique d'origine.

V.D.P.

.. C'est vrai

.. C'est faux

