

..20.1.. Quand est née la confrérie des Chevaliers du Tastevin en Bourgogne :

- ☐ A) en 1854
- ☐ B) en 1906
- ☒ C) en 1934

..20.2.. Quelle est actuellement l'épice la plus rare et la plus chère ?

- ☐ A) La muscade
- ☐ B) Le poivre
- ☒ C) Le safran

..20.3.. Lequel de ces grands crus de Bourgogne n'est pas un vin blanc ?

- ☐ A) Corton-Charlemagne
- ☐ B) Chevalier-Montrachet
- ☒ C) Grands-Echezeaux

..20.4.. Quel est l'élément caractéristique des présentations "à la forestière" ?

- ☐ A) Des petits oignons
- ☒ B) Des champignons
- ☐ C) Des pignons de pin

..20.5.. Le collage dans un chai est :

- ☐ A) L'assemblage de plusieurs vins pour élaborer un cru.
- ☐ B) L'habillage des bouteilles en plaçant l'étiquette.
- ☒ C) En clarifiant le vin pour éliminer les particules en suspension dans le vin.

..20.6.. Quel arbre les Chaldéens nommaient-ils "arbre de vie" ?

- ☒ A) Le dattier
- ☐ B) Le figuier
- ☐ C) L'olivier

..20.7.. Lequel de ces vins n'est pas de la région de Beaune ?

- ☐ A) Pommard
- ☒ B) Chambolle-Musigny
- ☐ C) Meursault

..20.8.. Qu'est-ce qu'un "hareng bouffi" ?

- ☐ A) Un filet de hareng à l'huile
- ☐ B) Un hareng non consommable
- ☒ C) Un hareng à peine salé et fumé