

Thème : Jura et Savoie	La route des vins Jura et Savoie.
Finalité :	L'appellation, le vignoble, les vendanges, le vieillissement, l'assemblage et la consommation.

Nom :	Prénom :	Vrai	Faux	Justification
La Savoie produit 130 000 Hl de vin.				
La région de Savoie compte 22 crus différents.				
Citez deux cépages typiquement du Jura ?				
Citez deux cépages rouges savoyards ?				
Citez deux cépages blancs savoyards ?				
On pratique la lutte raisonnée dans ses vignobles.				
La roussanne est appelée Bergeron en Savoie.				
Le vignoble savoyard est en constante diminution.				
Citez 4 A.O.C. différentes des vins de Savoie ?				
Citez 4 A.O.C. différentes des vins du Jura ?				
Le vignoble savoyard doit son renouveau aux stations de Ski.				
On "Bâtonne" les vins en futs.				
Une demi-bouteille s'appelle une fillette.				
Le vignoble de Ripaille est au bord du lac d'Aix les Bains.				
A Marin, on vendange sur des échelles.				
On ne produit pas de vin effervescent dans ces vignobles.				
Le vignoble du Jura produit 130 000 Hl de vin.				
Le vin Jaune reste 3 ans en fut.				
Le vin jaune est un vin blanc sec.				
Qu'est ce que le ouillage ?				
Qu'est ce que la lie ?				
On appelle le vin jaune des vins de voile.				
Le Château Chalon est un vin de paille.				
Il existe du vin jaune rouge.				
Le vin de paille reste en fut pendant 6 ans au minimum.				
On conditionne le vin Jaune dans un clavelin.				
Les vins de paille sont faits avec des raisins botrytisés.				
Citez en indiquant leurs types, 4 fromages A.O.P. ?				
Pasteur a dit que le vin était la plus hygiénique des boissons.				
Les raisins des vins de Paille sont séchés pendant 3 mois.				

Bonne réponse : /40

Mauvaise réponse : /40

Note : / 40

Note : /20