Thème : La Champagne.	La route des vins de Champagne. Film de 1999. Film CIVC
Finalité :	L'appellation, le vignoble, les vendanges, le vieillissement, l'assemblage et la consommation.



				WCD
Nom: Prénom:	Vrai	Faux	Justification	
Le terroir de la champagne est composé essentiellement de craies.				
Avant de faire un champagne, on élabore un vin blanc.				
Le climat de la champagne est de type continental.				
Citez les trois cépages de la champagne. 3 points.				
On produit 300 000 000 de bouteilles par an.				
Le champagne est un vin d'assemblage.				
Citez deux départements qui constituent le vignoble champenois. 2 points.				
Citez deux sous régions du vignoble champenois. 2 points.				
Le champagne se boit dans une coupe.				
Citez 6 grandes maisons de champagne. 6 points.				
On peut utiliser les machines pour vendanger.				
Une seconde fermentation a lieu en bouteille.				
La liqueur d'expédition est un mélange de sucre et de vin de champagne.				
On mélange tous les raisins dans les pressoirs.				
Un pressoir champenois peut contenir 4 000 Kg de raisin.				
On ne produit que du champagne en champagne.				
La méthode traditionnelle et la méthode champenoise sont la même chose.				
On ne produit du champagne qu'en champagne.				
Pour faire du champagne rosé, je mélange du vin blanc et du vin rouge.				
Qu'est ce qu'un foudre ?				
Comment s'appelle le dépôt que l'on trouve dans une bouteille de champagne ?				
Un bon remueur tourne 50 000 bouteilles par jour.				
Qu'est ce qu'un champagne blanc de blanc ?				
Pour rafraichir une bouteille de champagne rapidement, je la mets				
au congélateur. Pour conserver une bouteille de champagne ouverte, je mets une	 			
petite cuillère dans le goulot.				
Tous les champagnes sont millésimés.				
Que signifie sur une étiquette de champagne, les initiales RM ou CM ? 2 points.		<u> </u>		
J'ai 17 ans, j'ai le droit de boire du champagne.				
Citez moi deux produits marqueurs de la région champagne autre		<u> </u>		
que le champagne. 2 points. Bonne réponse : /40 Mauvaise réponse : /40	Not	te:	/ 40 Note :	/20
- reponder	- 101	- •		