

**Questions pour un pochtron**  
**Millésime 2013 - 2014**

- 1 Que veut dire AOP :**  
 appellation d'origine pochtronnée  appellation d'origine plastifiée   
 appellation d'origine protégée
- 2 Comment appelle t-on l'action d'enfoncer le chapeau de marc ds le moût :**  
 le batonnage  le pigeage   
 le pigeage  le mutage
- 3 En quoi sont faits les piquets dans le vignoble de Porto :**  
 bois  plastique   
 ardoise  béton
- 4 Quels sont les principaux témoins aromatiques du Cabernet- Sauvignon :**  
 fraise  pruneau   
 poivron  cèdre
- 5 L'appellation Côtes de Bourg s'appelle maintenant :**  
 Côtes de Bourg  Bourg Côtes de Bordeaux   
 Côtes de Bordeaux
- 6 Quels sont les témoins aromatiques du Melon de Bourgogne :**  
 minéral  fleurs blanches   
 animal  mangue
- 7 En Alsace, le climat est :**  
 océanique  tempéré   
 continental  saharien
- 8 Qu'est ce qu'un vin qui finit en "queue de paon" :**  
 un vin sans longueur  un vin astringent   
 un vin très long  un vin léger
- 9 Comment peut-on traduire l'astringence :**  
 un vin trop acide  un vin aux tanins végétaux   
 un vin trop tannique
- 10 Citez les principaux cépages champenois :**  
 Chardonnay  Pinot Noir   
 Pinot Gris  Pinot Meunier
- 11 Qu'est ce qu'un grand cru en Bourgogne :**  
 une appellation d'origine contrôlée  un classement
- 12 Montbazillac est un liquoreux du bordelais :**  
 oui  non

13 Trouver l'intrus :

Gigondas



Châteauneuf du Pape



Cairanne



Beaumes de Venise



14 Qu'est ce qu'un vin acidulé ? quel cépage le représente le mieux ?

Vif et fruité

Sauvignon

15 Pouilly Fumé



Chardonnay



Pouilly Fuissé



Chasselas



Pouilly sur Loire



Sauvignon



(reliez cépages et appellations)