

## Les mots du vin Lexique 1

Quels sont les mots où les expressions pour ces définitions ?

04.1.. Casiers à rotation automatique utilisés pour le remuage des vins effervescents

...

04.2.. Pour les vins effervescents, levure ajoutée pour lancer la seconde fermentation pour permettre la création de bulles

...

04.3.. Produit liquide obtenu après le pressurage ou le foulage à partir de raisins frais. Il doit avoir un degré d'alcool inférieur à 1 °. C'est donc du jus de raisin non fermenté

...

04.4.. Maladie de la vigne provoquée par un champignon qui se développe sur les parties vertes de la vigne

...

04.5.. Technique de dégustation qui consiste, une fois le vin en bouche, à l'aérer en inspirant de l'air lèvres serrées, pour percevoir les arômes par voie retronasale

...

04.6.. Ajout d'acide sulfureux pour stimuler la fermentation

...

04.7.. Pour les liquoreux, il s'agit des récoltes successives de raisins atteints de pourriture noble. Ils ne sont ramassés que lorsqu'ils sont à maturité

...

04.8.. Moment où le raisin devient translucide et commence à colorer

...