

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

... GYROPALETTE

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

... LEVURE DE TIRAGE

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

... MOUT

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

... OIDIUM

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

... RETRO OLFACTION

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

... SULFITAGE

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

... TRIE

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

... VERAISON