

La définition suivante correspond-elle au mot proposé.

03.1..

Désigne l'odeur, entre celle du renard et celle de la punaise, que dégage le vin produit à partir de certains cépages hybrides.

TANNIQUE

.. C'est vrai

.. C'est faux

03.2..

Se dit d'un vin possédant une certaine richesse alcoolique et présentant de façon nette les caractéristiques distinguant le vin des autres boissons alcoolisées.

PIQUÉ

.. C'est vrai

.. C'est faux

03.3..

Sensation rude, un peu râpeuse, provoquée par un fort excès de tanin.

OXYDATION

.. C'est vrai

.. C'est faux

03.4..

Nom donné à la deuxième fermentation alcoolique que subissent les vins mousseux.

PRISE DE MOUSSE

.. C'est vrai

.. C'est faux

03.5..

Année de récolte d'un vin.

MILLÉSIME

.. C'est vrai

.. C'est faux

03.6..

Coupe des sarments pour régulariser et équilibrer la croissance de la vigne afin de contrôler la productivité.

TERROIR

.. C'est vrai

.. C'est faux

03.7..

Pour les vins tranquilles, caractère dépourvu de saveur sucrée (moins de 49 g par litre) ; dans l'échelle de douceur des vins effervescents, caractère peu sucré (moins de 35 g).

FLEUR

.. C'est vrai

.. C'est faux

03.8..

Institut National des Appellations d'Origine; établissement public chargé de déterminer et de contrôler les conditions de production des vins d'AOP et IGP.

I.N.A.O.

.. C'est vrai

.. C'est faux

