

Mention Complémentaire

Sommellerie

Epreuve EP2

Analyse de la carte des vins

(durée : 1 heure - coefficient 2)

TOTAL / 40

Groupement interacadémique II	Session 2004	Facultatif : code		
Examen et spécialité MC Sommellerie				
Intitulé de l'épreuve EP2 → B – Analyse de la carte des vins				
Type SUJET	Facultatif : date et heure	Durée 1 H 00	Coeff. 2	N° de page / total 1/3

Analyse de la carte des vins

(40 points)

1. Apportez les corrections nécessaires aux différents vins de cette carte. S'il n'y a pas d'erreur, notez tout de même en face du vin concerné les mots « pas d'erreur » :

L'absence de prix et de contenance est volontaire, ne faites aucune proposition.

Vins blancs du Pays Nantais	Apporter la correction dans cette colonne
A.O.C. Muscadet de Sèvre et Maine	
A.O.V.D.Q.S. Coteaux d'Ancenis	
A.O.C. Gros plant du Pays Nantais	

Vins blancs de l'Anjou	Apporter la correction dans cette colonne
A.O.C. Anjou-Villages	
A.O.C. Cabernet d'Anjou	
A.O.C. Quart-de-Chaume	

Vins blancs de Saumur	Apporter la correction dans cette colonne
A.O.C. Bonnezeaux	
A.O.V.D.Q.S. Coteaux du Thouarsais	

Vins rouges de Saumur	Apporter la correction dans cette colonne
A.O.C. Cabernet de Saumur	
A.O.C. Coteaux de Saumur	
A.O.C. Cherverny	

Vins blancs de Touraine	Apporter la correction dans cette colonne
A.O.C. Chinon	
A.O.C. Bourgueil	

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → B – Analyse de la carte des vins	2/3

Vins rouges de Touraine	Apporter la correction dans cette colonne
A.O.C. Touraine Mesland	
A.O.C. Haut Poitou	
A.O.C. Touraine Azay-le-Rideau	

Vins blancs du Centre	Apporter la correction dans cette colonne
A.O.C. Blanc Fumé de Pouilly	

Vins rouges du Centre	Apporter la correction dans cette colonne
A.O.C. Quincy cépage pinot noir	
A.O.C. Rully	
A.O.C. Sancerre	

Vins blancs de Bordeaux	Apporter la correction dans cette colonne
A.O.C. Côtes de Bourg	
A.O.C. Graves Supérieures	
A.O.C. Pessac-Léognan Château Pape Clément, cru classé	
A.O.C. Pessac-Léognan Château La Louvière, cru classé	
A.O.C. Monbazillac	
A.O.C. Côte de Blaye	
A.O.C. Pauillac Château Mouton Rothschild, 1 ^{er} cru classé	
A.O.C. Pessac-Léognan Château Laville Haut-Brion, 1 ^{er} cru classé	
A.O.C. Sauternes Château Yquem, 1 ^{er} cru	

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → B – Analyse de la carte des vins	3/3