

# Mention Complémentaire

## Sommellerie



### Épreuve EP2

**Connaissance des boissons autres que le vin**  
(durée : 30 minutes - coefficient 1)

**TOTAL / 20**

**Vous écrirez directement vos réponses aux emplacements prévus.**

**Vous devrez remettre la totalité du document à la fin de l'épreuve,  
sans en détacher aucune page.**

<b>Groupement interacadémique II</b>	Session <b>2005</b>	Facultatif : code		
Examen et spécialité <b>MC Sommellerie</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 → D – Connaissance des boissons autres que le vin</b>				
Type <b>SUJET</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>30 min</b>	Coeff. <b>1</b>	N° de page / total <b>1/3</b>



## Connaissance des boissons autres que le vin

1. Complétez le tableau suivant (4 pts)

<i>Eaux</i>	<i>Région ou Département (0.5pt)</i>	<i>Plate ou Gazeuse (0.25pt)</i>	<i>Source ou Minérale (0.25pt)</i>
<i>Evian</i>			
<i>Badoit</i>			
<i>Vernière</i>			
<i>Carola rouge</i>			

2. Citez les obligations d'étiquetage concernant les eaux minérales. (3.5 pts)



.....

.....

.....

3. Citez 4 VDN rouges bénéficiant de l'AOC dont vous préciserez le département de provenance (4pts)

<i>VDN</i>	<i>Département</i>

4. Comment s'appelle le seul vermouth français bénéficiant de l'AOC ? (1.5 pt)

.....

5. Citez un anis grec de couleur blanche : (1 pt)



.....

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → D – Connaissance des boissons autres que le vin	2/3



6. Citez une eau de vie de céréales élaborée au Danemark : (1 pt)

➤ .....

7. Citez les différents types de scotch whisky (3 pts)

.....  
.....  
.....

8. Citez 2 eaux de vie de plantes (2 pts)

➤ .....

➤ .....



MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → D – Connaissance des boissons autres que le vin	3/3