

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

CONNAISSANCE DES BOISSONS AUTRES QUE LES VINS (20 POINTS)

I/ Les liqueurs et les crèmes

1) Pour chaque liqueur suivante, donnez son origine nationale et un constituant principal. (10 pts)
Précisez pour les liqueurs françaises, sa région. Exemple : Izarra, France et Pays basque.

LIQUEURS	PAYS D'ORIGINE (et région si liqueur française)	CONSTITUANT PRINCIPAL
COINTREAU		
GRAND MARNIER CORDON ROUGE		
GET 27		
CHARTREUSE		
BENEDICTINE		
KALHUA		
DRAMBUË		
MARIE-BRIZARD		
IRISH MIST		
MANDARINE IMPERIALE		

2) Donnez les teneurs légales en sucres minimum exprimées en g/litre pour : (3 pts)

- les liqueurs :
- les crèmes :
- la crème de cassis :

MC SOMMELLERIE	Code : 5233410	Session 2006	SUJET
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle, connaissance des vignobles et des vins.	Durée : 4 h00	Coefficient : 10	Page 11 / 15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

II – Les eaux –de- vie étrangères

Placez les différentes marques de spiritueux dans leurs catégories respectives : (7 pts)

Marques : Tanqueray, Dillon, Stolichnaya, Famous Grouse, Jameson, Jose Cuervo, Four Roses

FAMILLE	MARQUES
BLEND	
KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY	
IRISH WHISKEY	
VODKA RUSSE	
RHUM	
GIN ANGLAIS	
TEQUILA	

MC SOMMELLERIE	Code : 5233410	Session 2006	SUJET
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle, connaissance des vignobles et des vins.	Durée : 4 h00	Coefficient : 10	Page 12 / 15