

# MENTION COMPLÉMENTAIRE

## SOMMELLERIE

### ÉPREUVE EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

#### Sous-épreuve b) Analyse de la carte des vins

Le dossier comporte 3 pages numérotées de 1 à 3.

**Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.**

**Les candidats répondent directement sur le sujet,  
à rendre à la fin de l'épreuve dans une feuille de copie anonymée.**

L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

BO 42 du 25/11/99 - circulaire n° 99-186 du 16/11/99

<b>Session 2007</b>		<b>SUJET</b>	
<b>MC SOMMELLERIE</b>		Page 1/3	
Épreuve :	<b>EP2 - Technologie professionnelle b) Analyse de la carte des vins</b>	Durée : 1 h	Coef. : 2

**1- Apporter en cas de nécessité les corrections nécessaires à cette liste de vins.**

Porter la mention R.A.S. (rien à signaler), s'il n'y a pas lieu d'apporter une correction.

<b>Liste des vins</b>	
<b>Références des vins</b>	<b>Corrections éventuelles proposées ou R.A.S.</b>
A.O.C. Crémant de Provence domaine Gavoty 2001	
A.O.C. Muscat de Maury blanc Cave des vigneronns de Maury 2002	
A.O.C. Saint-Vérand Bouchard 2002	
A.O.C. Coteaux champenois 1999 Château de Saran	
A.O.C. Saint-Estèphe Château Latour 1985	
A.O.C. Gewurztraminer Domaine Trimbach 2001	
A.O.C. Jurançon Domaine Cauhapé 1998	
A.O.C. Quart de chaume, 1 <sup>er</sup> cru des Coteaux du Layon 2002	
A.O.C. Muscat du Cap Corse, Orenga de Gaffory 1999	
A.O.C. Picpoul de Pinet Hugues de Beauvignac 2003	
A.O.C. Graves supérieures Château Cherchy 1998	
A.O.C. Saint-Julien Château Boyd- Cantenac 1998	
A.O.C. Saint-Bris cave coopérative 2002	
A.O.C. Bandol Château Pradeaux 2006	
A.O.C. Crémant de Die méthode Dioise 2001	
A.O.C. Vouvray G. Huet 1997	
A.O.V.D.Q.S. Vin du Bugey Cerdon 2002	
A.O.C. Sauterne Château Guiraud 1995	
A.O.C. Pineau des Charentes blanc Baron	
A.O.C. La chapelle du clos Chambertin 2001	

