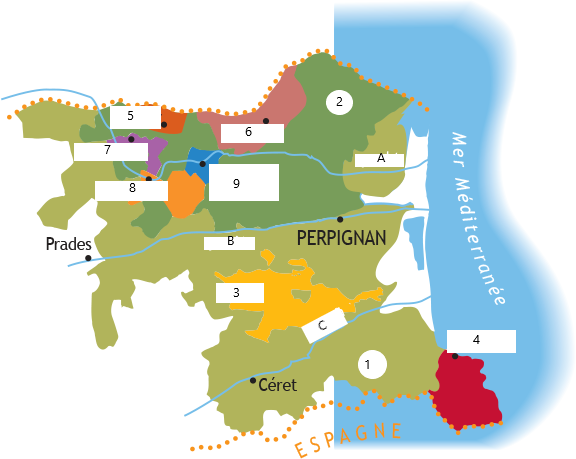
|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Zone | Appellation correspondante | Couleurs |
| 1 (toute la zone en vert clair) |  |  |
| 2 (toute la zone en vert foncé) |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  |  |
| 7 |  |  |
| 8 |  |  |
| 9 |  |  |
| Cours d’eau |  |
| A |  |
| B |  |
| C |  |

1. **Complétez le tableau en indiquant les AOP en vins Secs correspondantes aux aires d’Appellation, et indiquez en quelles couleurs ces vins existent (Blanc, Rouge, Rosé).**

**Puis complétez les cours d’eau :**



1. **Quels sont les 3 massifs montagneux qui délimitent le vignoble :**



1. **Le vignoble du Roussillon est balayé par 7 vents différents, citez en 2 :**



1. **Citez 3 principaux cépages rouges et 3 principaux cépages blancs :**

|  |  |
| --- | --- |
| Cépages Principaux Rouges | Cépages Principaux Blancs |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

1. **Le Roussillon est célèbre pour ces vins doux Naturels. Citez les 5 AOP existants :**



1. **Afin d’obtenir les AOP Côtes du Roussillon villages, il est nécessaire d’assembler 2 cépages. Sur quelle appellation est-il nécessaire d’obtenir un assemblage de 3 cépages ?**



1. **Pour bénéficier de l’Appellation « Grand Cru » quel est le nombre de mois minimum durant lequel un Banyuls doit-il être élevé sous-bois ?**



1. **Quelle différence en termes d’élevage faites-vous entre un VDN grenat et un VDN ambré ?**



1. **La mention Rancio peut figurer sur les IGP. Décrivez ce qu’est un rancio ?**



1. **Citez 3 IGP du Roussillon ?**



1. **En quelle année fût créée l’Appellation Côtes du Roussillon Villages Les Aspres ?**



1. **En 1285, Arnau de Vilanova, régent de l’Université de Montpellier et médecin à la Cour des Rois de Majorque, découvre à Perpignan un procédé encore utilisé aujourd’hui. De quoi s’agit-il ?**



1. **Quels sont les 4 cépages utilisés pour l’élaboration des VDN ?**



1. **Quel cépage représente une mutation velue du grenache noir ?**



1. **Complétez le tableau suivant, en proposant des accords mets vins locaux, ainsi que les températures de service :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| PLATS | PROPOSITION ACCORD VIN | TEMPERATURE DE SERVICE |
| ENTREES | | |
| Escargots à la catalane |  |  |
| Escalivade de légumes du soleil, aux anchois de Collioure |  |  |
| Planche de charcuterie catalane, pan tomate |  |  |
| Poêlée de roubillous de nos montagnes en persillade |  |  |
| Calçots à la braise et sa sauce Romesco |  |  |
| PLATS | | |
| Cochon de lait Tirabuixo à la braise, et artichaut IGP du Roussillon |  |  |
| Ouillade |  |  |
| Bullinada de Port Vendres |  |  |
| Épaule d'agneau « El Xaï » rôtie au four et sa purée de pomme de terre AOP Béa du Roussillon |  |  |
| Dos de morue gratiné à l'aïoli |  |  |
| Côtes de Vedell des Pyrénées Catalanes IGP, jus de Thym, Tian de légumes |  |  |
| Civet de sanglier de Cerdagne et cèpes |  |  |
| Dessert | | |
| Tarte amandine aux « Abricots rouges du Roussillon AOP » |  |  |
| Bras de gitan |  |  |
| Crème Catalane |  |  |
| Clafoutis aux cerises de Céret |  |  |
| Mel i Mato de Cerdagne, aux éclats de nougatine |  |  |