

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE

E1U1 : ANALYSE SENSORIELLE, COMMERCIALISATION EN FRANÇAIS ET EN LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE ET SERVICE DES BOISSONS - Épreuve ponctuelle

ATELIER 1 : ANALYSE SENSORIELLE

CONSIGNES AUX CANDIDATS

SUJET

Vous devez

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	SUJET ATELIER 1	
Épreuve : E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons Unité : U1	Session 2012	Page 1/5
	Durée : 45 mn	Coef. : 4

NOM : Prénom : N° :

Académie : Centre d'examen :

FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE	VIN 1
<p>1. PHASE VISUELLE - Analyser la robe du vin (Couleur, limpidité, intensité, brillance). Tirer une conclusion.</p>	
<p>2. PHASE OLFACTIVE - Analyser le nez du vin, son intensité, sa finesse. Définir et qualifier les arômes – intensité – finesse. Conclure.</p>	
<p>3. PHASE GUSTATIVE - Apprécier les trois phases (attaque, milieu et finale). Qualifier la structure, l'équilibre et l'harmonie. Définir les arômes en bouche. Quantifier la longueur en bouche. Conclure.</p>	

FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE (suite)	VIN 1
<p>4. ÉTAT DU VIN - Donner un avis sur l'état actuel du vin.</p>	
<p>5. DEVENIR DU VIN - Projeter son évolution.</p>	
<p>6. SERVICE DU VIN - Définir la température de service idéale. Choisir une technique de mise en condition.</p>	
<p>7. ACCORD METS/VINS - Proposer des plats en accord avec le vin.</p>	

NOM : Prénom : N°:

Académie : Centre d'examen :

FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE	VIN 2
<p>1. PHASE VISUELLE - Analyser la robe du vin (Couleur, limpidité, intensité, brillance). Tirer une conclusion.</p>	
<p>2. PHASE OLFACTIVE - Analyser le nez du vin, son intensité, sa finesse. Définir et qualifier les arômes – intensité – finesse. Conclure.</p>	
<p>3. PHASE GUSTATIVE - Apprécier les trois phases (attaque, milieu et finale). Qualifier la structure, l'équilibre et l'harmonie. Définir les arômes en bouche. Quantifier la longueur en bouche. Conclure.</p>	

FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE (suite)	VIN 2
<p>4. ÉTAT DU VIN - Donner un avis sur l'état actuel du vin.</p>	
<p>5. DEVENIR DU VIN - Projeter son évolution.</p>	
<p>6. SERVICE DU VIN - Définir la température de service idéale. Choisir une technique de mise en condition.</p>	
<p>7. ACCORD METS/VINS - Proposer des plats en accord avec le vin.</p>	