

**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 .....**

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

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

NOM : ..... Prénom : ..... N°: .....

Académie : ..... Centre d'examen : .....

FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE	VIN 2
<p>1. <b>PHASE VISUELLE</b> - Analyser la robe du vin (Couleur, limpidité, intensité, brillance). Tirer une conclusion.</p>	
<p>2. <b>PHASE OLFACTIVE</b> - Analyser le nez du vin, son intensité, sa finesse. Définir et qualifier les arômes – intensité – finesse. Conclure.</p>	
<p>3. <b>PHASE GUSTATIVE</b> - 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. <b>ÉTAT DU VIN - Donner un avis sur l'état actuel du vin.</b></p>	
<p>5. <b>DEVENIR DU VIN - Projeter son évolution.</b></p>	
<p>6. <b>SERVICE DU VIN - Définir la température de service idéale. Choisir une technique de mise en condition.</b></p>	
<p>7. <b>ACCORD METS/VINS - Proposer des plats en accord avec le vin.</b></p>	