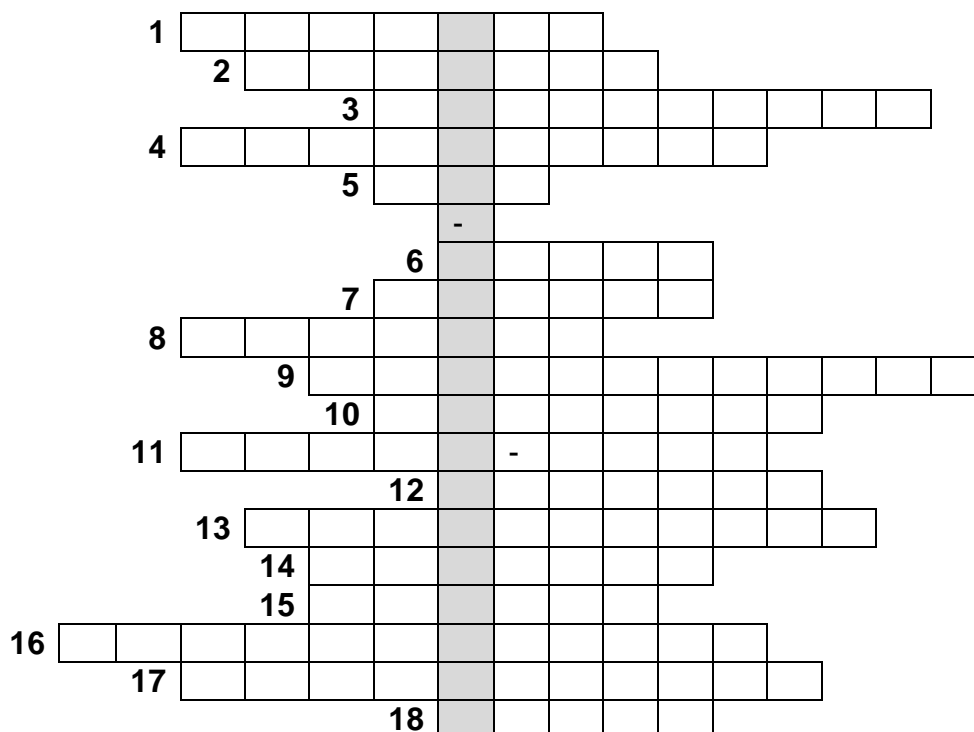


Les vignobles et les vins de Champagne

■ Complétez la grille à partir des définitions suivantes :

1. Région, terrain, exposition
2. Ce fruit de mer est très apprécié avec le Champagne
3. Cépage blanc de cette région
4. La liqueur ajoutée au vin lors de la mise en bouteille définitive
5. Se dit *Dry* en anglais
6. Mélange de vin de plusieurs origines afin de faire le Champagne
7. Ville... en Champagne
8. Faire descendre le dépôt dans le goulot
9. Un moine célèbre en Champagne
10. Le Champagne est très appréciée à ce moment
11. Plus que brut
12. Ville du vignoble
13. Opération mise en œuvre pour éliminer les dépôts
14. Grand cru de la maison de Champagne Louis Roederer
15. Action d'ajouter du sucre avant de boucher définitivement la bouteille
16. Les vins ayant du gaz carbonique dissous
17. Seule les grandes années le sont
18. Département principale de cette région



■ Mettez en ordre les lettres des cases grisées pour trouver cette méthode d'élaboration :

							-										
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--