

Fiche de positionnement finale

Action de formation : « Mieux vendre du vin en jardinerie - Foire aux vins 2026 »

Prénom :

Nom :

Magasin :

Lieu :

Date :

N°	Questions	VRAI	FAUX	Point
1	En vieillissant, les vins rouges acquièrent des arômes de sous-bois, de cuir, de fruits noirs à l'alcool.	X		
2	Les vins rouges de garde doivent avoir suffisamment de tanins et d'acidité pour bien vieillir.	X		
3	Les vins rouges à base de grenache noir ont tendance à être généreux en alcool et ont des acidités faibles.	X		
4	Pour mieux conseiller les clients, des enseignes commencent à utiliser des conseillers virtuels à base d'intelligence artificielle pouvant se référer au stock disponible en rayon.	X		
5	L'AOC Cairanne se situe à proximité de la ville d'Orange.	X		
6	Une structure ronde à charpentée, aromatique, épicée et généreuse en alcool est souvent caractéristique des vins de la vallée du Rhône sud.	X		
7	Le Château de Bruges Lussac-Saint-Emilion est à base de merlot.	X		
8	Les cépages utilisés dans la vallée du Rhône sud et dans le Languedoc-Roussillon sont proches.	X		
9	Le cahier des charges d'une AOC est moins contraignant que celui d'un vin IGP.		X	
10	Avant de proposer des vins rouges à la dégustation, je dois vérifier la température ambiante et refroidir les vins vers 18°C s'il fait plus de 27°C dans le magasin.	X		
11	Un vin tannique quand il est jeune devient normalement plus souple en vieillissant.	X		
12	La baisse de la consommation des vins touchent plus fortement les vins rouges que les vins blancs (secs et effervescents)	X		
13	Les vins blancs s'associent facilement avec du fromage.	X		
14	Le millésime 2026 devrait permettre d'obtenir des vins plutôt légers avec des acidités élevées.		X	
	Total des points obtenus			