

<b>Lycée Saint Martin</b> 5 Cloître Saint Martin - BP 32209 49022 Angers cedex 02 Tel:02 41 88 09 00 lycee.st.martin@numericable.fr	<b>Méthodes et Pratiques Scientifiques</b> <b>SVT</b> <b>GUIDE DE VISITE</b>	NOM : Prénom : Classe : 2nde
<b>:: Visite d'une exploitation viticole ::</b>		

## De quoi dépendent les caractéristiques organoleptiques d'un vin ?

1. caractéristiques organoleptiques = couleur (vin blanc, rosé, rouge... robe), odeurs (parfums), saveurs (arômes), texture...
2. Distinction entre les caractéristiques qui dépendent des caractéristiques de la « matière première » (= le jus de raisin) de celles qui dépendent du processus de transformation du jus de raisin en vin (vinification).

Vos questions relatives

- à la conservation du vin
- au rendement
- au prix de vente
- aux AOC
- au conditionnement du produit : embouteillage, étiquetage...
- etc.

Vous rédigez un **compte-rendu de visite** :

- 1. personnel**
- 2. dans lequel ne figureront que des informations recueillies pendant la visite** (pas de copier/coller de documents à partir de Google !)
3. sur une feuille simple (avec vos nom, prénom et classe !), réalisé avec un traitement de texte (© MS Word ou OpenOffice.org Write)
4. d'une longueur d'1 recto-verso au maximum
- 5. avec – si possible – des photographies prises pendant la visite, uniquement** (pas d'images copier/coller de puis des documents trouvés avec Google !). Dans ce cas, la taille de la photographie n'excédera pas 1/4 d'une page. Une seule photographie par page. Un titre et une légende par photographie.
- 6. Ce compte-rendu est à terminer pour le lundi 24 septembre.**