

## TABLEAUX

**Consignes :** créez les tableaux comme ci-dessous ; montrez au formateur et enregistrez sous chateaux.odt ou .doc (encoder les textes ou copier/coller et convertir depuis le site formettic) :

### Les dix cépages les plus cultivés dans le monde

Cépage	Pays
Sultanine	Turquie, États-Unis, Iran, Grèce, Afghanistan, Chili, Australie
Airen	Espagne
Grenache	Espagne, France
Merlot	France, Italie, Bulgarie, États-Unis
Ugni blanc	France, Italie
Cabernet sauvignon	France, Chili, Russie, Bulgarie, États-Unis
Carignan	France
Chardonnay	France, États-Unis, Australie
Dattier de Beyrouth	Italie, Turquie, Grèce, Espagne, Bulgarie, Roumanie, Yougoslavie
Sangiovese	Italie

Titre : Helvetica 14, arr-plan gris ; col 1 : TNR 16, arr-plan gris 20% ; col 2 : Arial 12)

### Conditionnement des bouteilles « champenoises »

Nom	Volume	Équivalence
Bouteille	75 cl	
Magnum	1,5 l	2 bouteilles
Jūroboam	3 l	4 bouteilles
Rūhoboam	4,5 l	6 bouteilles
Mathusalem	6 l	8 bouteilles
Salmanazar	9 l	12 bouteilles
Balthazar	12 l	16 bouteilles
Nabuchodonosor	15 l	20 bouteilles
Melchior / Salomon	18 l	24 bouteilles
Souverain	26,25 l	35 bouteilles
Primat	27 l	36 bouteilles
Melchizūdech	30 l	40 bouteilles

Titre : Helvetica 14 ; col 1 : Papyrus 14, arr-plan gris 30% ; col 2 : Geneva 13 ; col 3 : PT Mono ou Courier)

Source : wikipedia