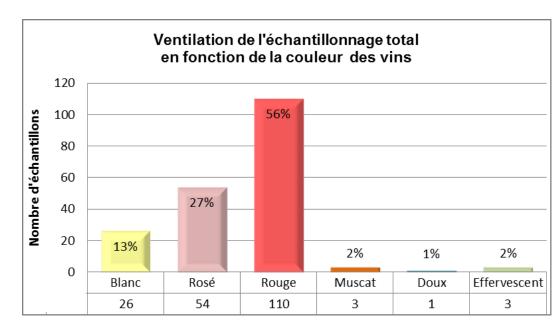
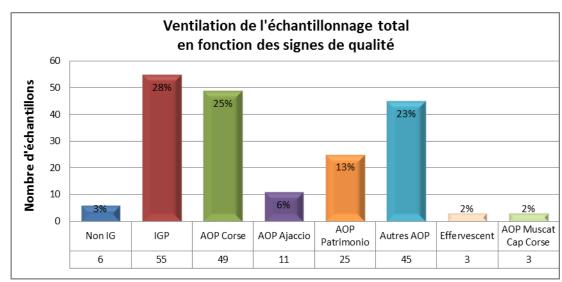
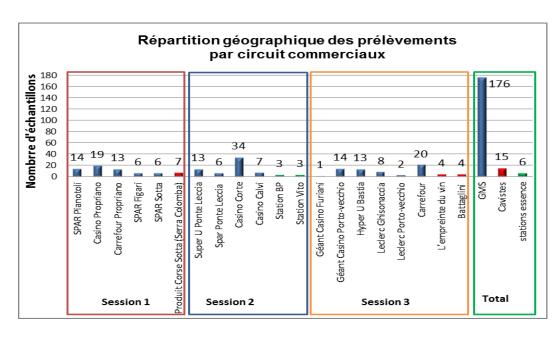
L'ÉCHANTILLONNAGE



Au total, **197 vins** ont été prélevés pour le SAQ de la campagne de 2013-14.

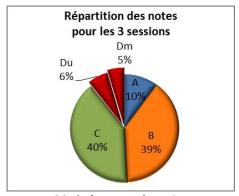
Cette année, les vins rouges représentent près de la moitié de l'échantillonnage.





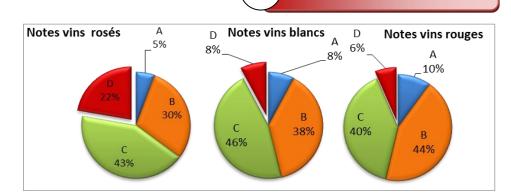
Comme les campagnes précédentes, les achats en **GMS** sont majoritaires.

Des achats en stations essences ont été réalisés pour la première fois.

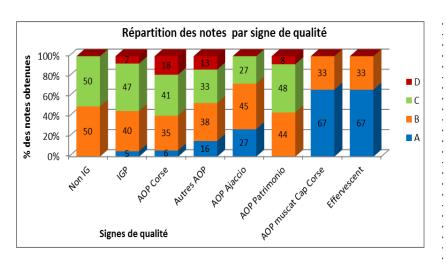


Dans **89%** des cas, les vins sont **conformes**.

(2012-13:86%-2011-12:83%)

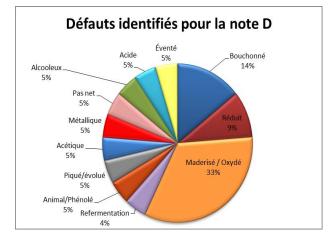


Les vins **rouges** présentent le plus d'échantillons notés **A** et le moins d'échantillons notés D (contrairement à la campagne précédente). Le pourcentage de « notes **D** » est plus élevé pour les vins **rosés** (vins rouges pour SAQ 2012-13).



Les certifications AOP Ajaccio et Autres AOP présentent le plus de vins jugés excellents.

Les muscats du Cap-Corse et les vins effervescents ont obtenu le même pourcentage de notes A et B.



L'ÉVALUATION DES VINS

Comme les dernières campagnes, la majorité des vins non conformes présentent un **problème d'oxydation**. Les vins rosés sont les plus concernés par ce défaut.



Dans nos conditions d'évaluation et de prélèvements :

Toutes appellations et toutes couleurs confondues, le prix moyen d'une bouteille de 75 cL est de **7,52** € (SAQ 2012-13 : 7,24€).

Prix moyen le plus faible : IGP

Prix moyen le plus élevé : **AOP muscat du Cap Corse**Les **AOP Ajaccio** ont un prix moyen plus élevé que les autres AOP.

