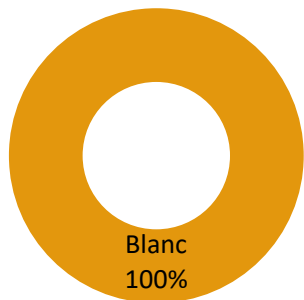


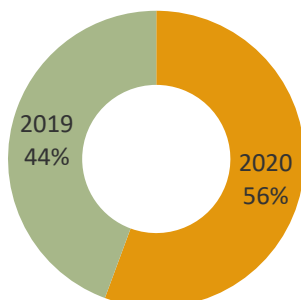
Le SAQ 2021 en 1 clin d'œil

1 • L'ÉCHANTILLONNAGE TOTAL

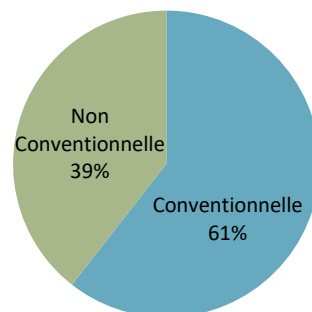
- La couleur des vins



- Les millésimes



- Le type d'agriculture

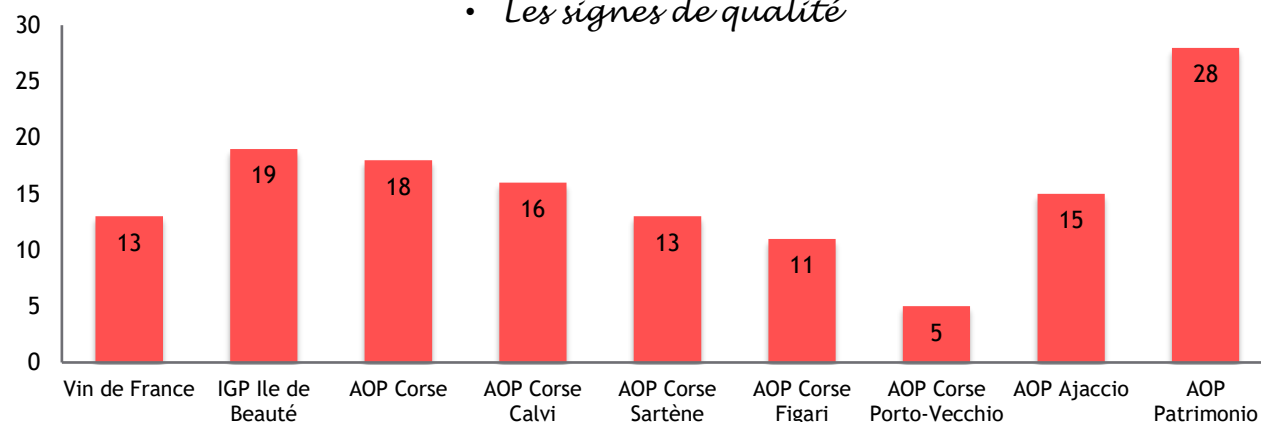


142 vins ont été dégustés.

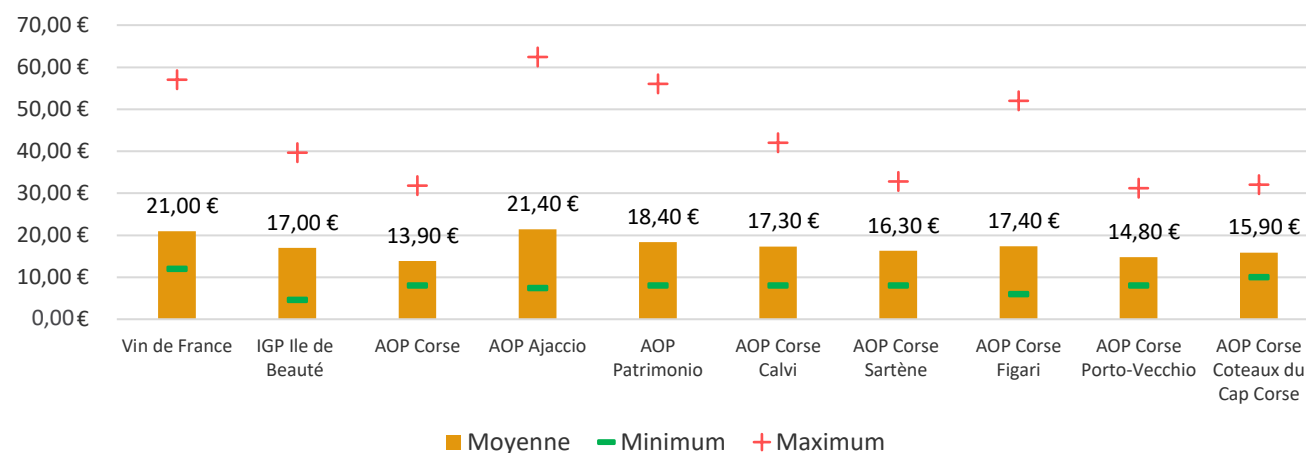
Les échantillons prélevés sont exclusivement des **vins blancs**, issus de 2 millésimes : 2019 et 2020.
La majorité des vins est issue de raisins conduits en agriculture conventionnelle.

- Les lieux de prélèvement: cavistes
- La répartition géographique des cavistes: toute la Corse

- Les signes de qualité



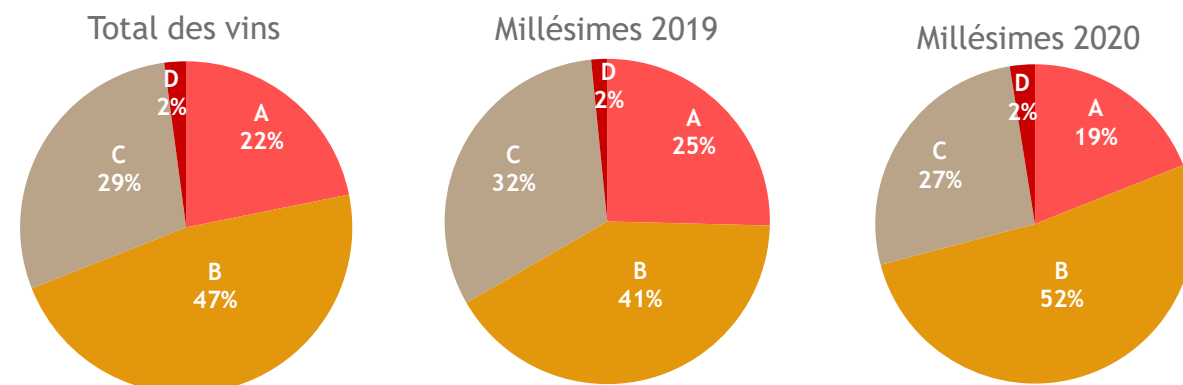
2 • LES PRIX DES VINS



Dans nos conditions d'évaluation et de prélèvements : Toutes appellations confondues,
le prix moyen d'une bouteille de 75 cL est de **17,62 €**.
Le prix le plus faible est de 4,60 € et le prix le plus élevé est de 55 €.

3 • L'ÉVALUATION DES VINS

- Répartition des notes par millésime



98% des vins sont conformes. Ce taux n'a jamais été atteint lors des SAQ précédents.

Seulement **3 vins (2%)** sur 142 ont été jugés **non conformes**.

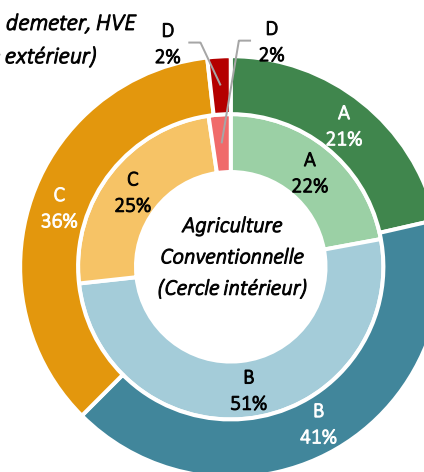
La proportion de vins notés A « excellent » est plus élevée pour les vins issus du millésime 2019.

- Défauts identifiés des 3 vins non conformes:
 - Bouchonné
 - Réduction
 - Moisi terreux

- Répartition des notes : Agriculture Conventiennelle vs Non Conventiennelle

Agriculture « non conventionnelle »

Biologique, demeter, HVE
(Cercle extérieur)



Le taux de vins jugés excellents est identique quel que soit le type de conduite.

Le taux de vins jugés bons est plus élevé en agriculture conventionnelle.

Le taux de vins jugés non conformes est le même pour les deux types de conduite.

4 • LES TYPES DE BOUCHONS

Bouchons majoritaires: **liège**

