

3. VINS

3.5.3. COUPAGE OU ASSEMBLAGE (3/85)

Définition : (1)

Opération consistant à mélanger des vins différents.

Objectifs :

- a) Pour les vins avec une indication géographique (par exemple Appellation d'Origine Reconnue et Indication Géographique Reconnue) :
 - élaborer des vins de caractéristiques qualitatives optimales représentatives de chaque indication géographique.
- b) Pour les vins sans indication géographique :
 - élaborer des vins aux caractéristiques analytiques, organoleptiques et qualitatives souhaitées,
 - élaborer des vins ayant des caractéristiques nouvelles et/ou mieux équilibrées,
 - élaborer des vins ayant le prix désiré.

Prescriptions :

- a) En aucun cas, cette opération ne doit viser à masquer une altération chimique ou microbiologique des vins.
- b) La composition du vin après cette opération doit être conforme aux définitions du présent Code et aux exigences de l'Annexe C du *Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts*.

Recommandation de l'OIV :

Admis.

(1) Cette définition s'applique uniquement aux vins stricto sensu tels que définis dans la Partie I, chap. 3 Vins du présent Code.