

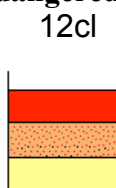
# BELLINI

CONTENANCE		COMPOSITION		COULEUR
12 cl		4 CL	6/10	ORANGE
		8 CL	7/10	DEGRÉ ALCOOL 9 %
			NECTAR DE PÊCHE	TYPE FANCY DRINK
			CHAMPAGNE	CATÉGORIE LONG DRINK
ÉLABORATION	TECHNIQUE ET HISTORIQUE			GOÛT DOUX
EN DIRECT	Directement dans une flûte à champagne, verser le nectar de pêche puis le champagne.			COÛT Environ 2,50€
	Le Bellini a été créé à Venise par Giuseppe Cipriani patron du bar le « Harry's Bar » en 1948 en hommage au peintre vénitien Giovanni Bellini (et non pas au compositeur sicilien Vincenzo Bellini).			
	Il était préparé à l'époque avec un mélange de nectar de pêches blanches et de Prosecco (vin effervescent Italien).			
FLÛTE À CHAMPAGNE	Le Champagne :			
	Le Champagne est un vin effervescent élaboré selon la méthode Champenoise à partir de vins blancs issus de 3 cépages : Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay.			
	Il doit être produit dans les 5 sous régions situées autour de Reims et d'Épernay :			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La montagne de Reims</li> <li>➤ La vallée de la Marne</li> <li>➤ La Côte des Blancs</li> <li>➤ Le Sézannais</li> <li>➤ Le vignoble de l'Aube</li> </ul>			
	<p><b>LA MÉTHODE CHAMPENOISE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Élaboration des vins blancs « tranquilles » selon leur cépage</li> <li>▪ Élaboration de la cuvée par assemblage des vins</li> <li>▪ Mise en bouteille avec addition de la liqueur de tirage (levures+sucre)</li> <li>▪ Mise des bouteilles sur latte en cave pour la prise de mousse</li> <li>▪ Mise sur pupitre et remuage pour concentrer le dépôt dans le goulot</li> <li>▪ Dégorgement afin d'extraire le dépôt</li> <li>▪ Addition de la liqueur d'expédition (vin+sucre)</li> <li>▪ Bouchage définitif, muselage</li> <li>▪ Vieillessement d' 1 an minimum et 3 ans pour les millésimés en cave.</li> </ul>			
Le nectar de pêche :	<p><u>Le taux de sucre définit le classement :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Brut : de 0 à 15 gr/l de sucre</li> <li>➤ Extra Dry : de 12 à 20 gr/l de sucre</li> <li>➤ Sec : de 17 à 35 gr/l de sucre</li> <li>➤ Demi-sec : de 33 à 50 gr/l de sucre</li> <li>➤ Doux : plus de 50 gr/l de sucre</li> </ul>			
	<p>Le nectar de pêche est une purée de pêche au pourcentage de fruit variable auquel on ajoute de l'eau et du sucre.</p> <p><u>Variétés de pêches :</u> pêches blanches ou pêches jaunes.</p> <p>C'est au 17<sup>e</sup> siècle que Dom Pérignon, moine bénédictin sous le règne de Louis 14, a été le premier à maîtriser la vinification de vins effervescents.</p>			
<b>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</b>				

F.T N°	BELLINI	DATE :
Démonstration technique		Formateur :
Cocktail de la coupe Scott		Apprenant :

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.**

4cl de nectar de pêche  
Complété au Champagne



DIRECT

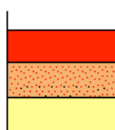


Etapes	Progression du travail	Illustration	Etapes	Progression du travail	Illustration
1	Bien remuer le <u>nectar</u> de pêche		4	Pour éviter la mousse verser doucement bien au centre du verre	
2	Verser Dans la flûte : 6/10 de nectar de pêche Complété au Champagne		5	<b>BELLINI</b> 9% <b>TYPE</b> FANCY DRINK <b>CATÉGORIE</b> LONG DRINK <b>GOÛT</b> DOUX <b>COÛT</b> Environ 2,50€	
3	Compléter au Champagne				

F.T N°	BELLINI	DATE :
Démonstration technique	Formateur :	
Cocktail de la coupe Scott	Apprenant :	

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.**

12cl



Etapes	Progression du travail	Illustration	Etapes	Progression du travail	Illustration
1			4		
2			5	<p><b>BELLINI</b></p> <p><b>TYPE</b></p> <p><b>CATÉGORIE</b></p> <p><b>GOÛT</b></p> <p><b>COÛT</b></p>	
3					