

LEUCATE
SCV VIGNOBLES CAP LEUCATE
Chai La Prade

Rapport N° BO.R2018.16188

Date d'analyse : 13/08/2019

11370 LEUCATE
N° de client : TO1003
Tél: 04 68 33 20 41 Fax: 04 68 33 08 82
Mail: d.ourliac@cave-leucate.com

N° dent.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caracteristiques	Sulfitage SO2 g/hl	Poids des raisins g	Sucres g/L	TAV puissance % vol	PH	Acidité totale g H2SO4/L	Ac. L-malique g/L	Indice a. malique IR g/L	Indice potassium IR mg/L	Indice A. tartrique IR g/L	Indice a. aminés mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	Indice potassium g/L
A-0005	MPG	Dune de la Salle	428944	Conilières		341	216.3	12.85	3.41	4.43		2.7			97	23	120	
A-0006	MPG	Montplaisir	010714	Montplaisir		601	207.7	12.34	3.48	4.29		3.3			169	67	237	
A-0007	MPG	Garouilla	005228	Mitja du Cres		325	174.8	10.39	3.26	4.64		2.8			95	37	132	
A-0008	MPG	Dune de la Salle	428938	Saint Pancrace		358	192.6	11.44	3.34	4.28		2.7			121	76	197	
A-0009	MPG	Du Vigne	016921	Crebas Fiquos		336	160.5	9.54	3.15	5.35		3.9			78	49	127	
A-0010	MPG	Copuri	007246	Le Pla		373	178.6	10.61	3.25	5.73		4.7			100	52	151	
A-0011	MPG	3 champs	022066	Métairie de Vegres		333	187.1	11.12	3.31	4.46		3.2			90	40	130	
A-0012	MPG	Oustric	439714	Conilières		262	164.9	9.80	3.15	6.45		6.0			71	14	85	
A-0013	MPG	Eole	433960	Conilières		345	180.9	10.75	3.28	4.65		3.3			92	42	133	
A-0014	MPG	Dune de la Salle	428915	Stoulas Dessus		385	193.0	11.47	3.30	4.50		3.1			103	47	150	
A-0015	Maccabel	Bolo Francine	CO0349	Conilières		368	193.4	11.49	3.28	4.70	3.16		1424	5.3	89	42	131	1.4
A-0016	Maccabel	Montplaisir	BX0342	Montplaisir		337	170.2	10.11	3.25	4.49	3.38		1395	6.5	79	51	130	1.4
A-0017	Maccabel	Folque	609225	Les Fangasses		232	134.5	7.99	3.05	6.92		5.1			60	84	145	
A-0018	Maccabel	Bibi Bruno	624611	Les Pampadones		271	153.9	9.14	3.10	6.30		5.0			60	42	102	
A-0019	Maccabel	Cabanier	430716	Plaine Nord.		383	144.8	8.60	3.16	5.63		4.6			80	87	168	
A-0020	GB	Duc Henri	A0372	Les Genols (A)		312	165.7	9.85	3.10	6.15	4.25		1290	7.7	81	125	206	1.3
A-0021	GGris	Parnaud	631506	Grand Cerbe		243	149.5	8.88	2.95	7.43		5.1			58	79	137	
A-0022	GGris	3 champs	022084	Champs long Sud		280	161.7	9.61	3.11	5.53		2.9			84	126	210	
A-0023	Chard	La Couderque	014222	Prade		217	167.3	9.94	3.25	5.30		3.0			107	92	199	
A-0024	Syrah	Cazilda	015405	Condamine		336	182.1	10.82	3.22	5.99		5.0			123	77	201	
A-0025	Syrah	Cazilda	015409	Traite		327	178.6	10.61	3.26	6.82		6.6			134	92	227	

a) Couleur : 1 = rouge, 2 = rosé, 3 = blanc / Test de rosis. : 1 = Positif, 0 = Négatif / Recherche Ferro : 1 = Présence, 0 = Absence
Acide Malique inférieure ou égale à 0.20 g/l = FML Terminée. / FML : C= en cours, N=néant, P=partielle, PT=presque terminée, T=Terminée.
Test froid : TLI = Très Légèrement Instable, LI = Légèrement Instable, I = Instable, S= Stable. / Tenue à l'air : 0 = Bonne, 1 = Mauvaise.

TOULOUGES, le 13/08/2019
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.



L'art & l'expertise du vin

Centre Oenologique
Pyrénées Roussillon
Naturopole - 3, bd. de Clairfont
66350 TOULOUGES
T. +33468548484 / F. +33468853421
icv_toulouges@icv.fr
www.icv.fr

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONSEIL OENOLOGIQUE

LEUCATE
SCV VIGNOBLES CAP LEUCATE
Chai La Prade

11370 LEUCATE
N° de client : TO1003
Tél: 04 68 33 20 41 Fax: 04 68 33 08 82
Mail: d.ourliac@cave-leucate.com

Rapport N° BO.R2018.16188

Date d'analyse : 13/08/2019

N° dent.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caracteristiques	Sulfitage SO2 g/hl	Poids des raisins g	Sucres g/L	TAV puissance % vol	PH	Acidité totale g H2SO4/L	Ac. L-malique g/L	Indice a. malique IR g/L	Indice potassium IR mg/L	Indice A. tartrique IR g/L	Indice a. aminés mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	Indice potassium g/L
1-0026	Syrah	Jalabert A.		Oratoire		308	168.5	10.01	3.22	6.67		6.0			100	58	158	
1-0027	Syrah	Do Crès		Syrah Fruite'		267	165.1	9.81	3.19	6.80		6.3			76	17	93	
1-0028	Syrah	Eole		Syrah Fruite'		287	182.5	10.84	3.26	6.03		5.0			92	32	124	
1-0029	Syrah	De la Salle		Escourjats		340	180.6	10.73	3.22	6.90		6.5			105	46	151	
1-0030	Syrah	De la Salle		Condiéus.		307	173.3	10.30	3.26	6.78		6.5			94	22	116	

a) Couleur : 1 = rouge, 2 = rosé, 3 = blanc / Test de rosis. : 1 = Positif, 0 = Négatif / Recherche Ferro : 1 = Présence, 0 = Absence
Acide Malique inférieure ou égale à 0.20 g/l = FML Terminée. / FML : C= en cours, N=néant, P=partielle, PT=presque terminée, T=Terminée.
Test froid : TLI = Très Légèrement Instable, LI = Légèrement Instable, I = Instable, S= Stable. / Tenue à l'air : 0 = Bonne, 1 = Mauvaise.

TOULOUGES, le 13/08/2019
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.