

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.R2022.1331

Date d'analyse : 23/08/2022

N° Ident.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caractéristiques	Sulfite SO2 g/hl	Poids des raisins g	Sucres g/L	TAV puissance % vol	PH	Acidité totale g H2SO4/L	Indice a. malique IR g/L	Indice a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N
CM-0247	201405			CHARD CATHARE QUNTILLAN MONT CAMP		203	231.9	13.78	3.41	3.66	1.4	82	<25	103
CM-0248	201435			CHARD CATHARE QUNTILLAN		294	211.6	12.57	3.30	4.20	1.9	90	26	116
CM-0249	204117			CHARD QUNTILLAN CHP VILLEMEUV		217	227.9	13.54	3.39	3.86	1.3	120	36	156

a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc / Test de rosis.: 1=Positif, 0=Négatif / Recherche Ferro et ac.sorbique : 1=Présence, 0=Absence / Acide Malique <=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 23/08/2022
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.



L'art & l'expertise du vin

GIE ICV-VVS - Toulouges
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.R2022.1328

Date d'analyse : 23/08/2022

N° Ident.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caractéristiques	Sulfite 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 a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPT Glories IR	Extrabilité anthocyane %	Maturité pépins %
CM-0032	013019			ALEX KERBOAS PRADES SUD		834	260.8	15.50	3.57	2.97		2.4	130	<25	138					
CM-0033	415819			ALEX CRES CROIX DE BAYLE		929	268.9	15.98	3.55	2.73		1.9	132	<25	148					
CM-0034	428940			ALEX LA SALLE ESCOURJATS		1188	251.2	14.93	3.69	2.69		2.1	155	35	190					
CM-0035	010512			ALEX DEVIC LES TERRIES		314	244.3	14.52	3.58	3.07		2.1	164	43	207					
CM-0036	003420			ALEX BELDA PRADES		447	266.6	15.84	3.68	2.92		2.5	147	<25	162					
CM-0037	433906			ALEX EOLE		905	251.6	14.95	3.43	2.98		1.5	117	<25	130					
CM-0038	615914			ALEX NOE LA COURTINE		346	233.3	13.86	3.39	3.14		2.3	106	<25	119					
CM-0039	010723			MAC MONTPLAISIR MONTPLAISIR		403	232.5	13.81	3.48	3.12		1.7	95	53	149					
CM-0040	835313			ALEX VALLVERDU CARPY OUEST		369	243.5	14.47	3.45	3.32		1.9	110	34	144					
CM-0041	014223			ALEX LA COUDERQUE LA PRADE		533	233.1	13.85	3.51	3.14		2.2	142	50	192					
CM-0042	426501			MAC VALERO PLAINE DESSUS SUD		367	235.9	14.02	3.47	3.08		<1	87	40	127					
CM-0043	835304			MAC VALLVERDU COUDARELS HAUT		303	245.9	14.61	3.49	2.93		<1	87	53	140					
CM-0044	430715			CHARD CABANIER		342	225.4	13.39	3.54	3.59		2.1	173	57	230					
CM-0045	014221			CHARD LA COUDERQUE LA PRADE		263	234.8	13.95	3.58	3.35		1.4	155	43	198					
CM-0046	834917			GB L'ORM PRE COMMUNAL		375	214.0	12.72	3.32	3.73		1.3	114	73	187					

a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc / Test de rosis.: 1=Positif, 0=Négatif / Recherche Ferro et ac.sorbique : 1=Présence, 0=Absence / Acide Malique <=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 23/08/2022
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

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.R2022.1328

Date d'analyse : 23/08/2022

N° Ident.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caractéristiques	Sulfite 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 a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPT Glories IR	Extrahibilité anthocyanes %	Maturité pépins %
CM-0047	007215			MARSANNE ROUSSANNE COPOVI CREBS FIGUOS		235	217.9	12.95	3.28	3.56		1.1	93	32	125					
CM-0048	007233			GB COPOVI CABANON LE PLA		254	204.3	12.14	3.16	3.83		1.0	89	71	159					
CM-0049	624610			GN BIBI VILLERM		410	246.6	14.65	3.39	3.29		<1	98	35	133					
CM-0050	615911			GN NOE COURTINE		412	240.9	14.31	3.33	3.48		1.5	91	<25	114					
CM-0051	003005			GN BENEZETH LES FARGASSES		405	231.9	13.78	3.29	3.38		1.3	90	42	132					
CM-0052	011806			GN FRESQUET LE PLA		439	237.2	14.09	3.30	3.69		1.4	88	47	135					
CM-0053	013005			GN KERBOAS PERRIERE		323	241.5	14.35	3.28	3.36		<1	74	27	101					
CM-0054	013011			GN KERBOAS SUR LA FONTAINE		441	247.4	14.70	3.27	3.44		<1	83	29	112					
CM-0055	433939			GN EOLE LEGUNES		562	232.1	13.79	3.45	3.06		<1	116	94	210					
CM-0056	631507			GN PARNAUD GD CERBE		353	216.1	12.84	3.48	3.28		1.2	90	55	145					
CM-0057	631028			GN FOURNIER PONT DE LA PIALE		288	232.9	13.84	3.38	3.41		<1	99	69	168					
CM-0058	015425			GN CAZILDA LA PRADE SUD		346	239.4	14.22	3.43	3.05		<1	102	66	168					
CM-0059	015414			GN CAZILDA LA PRADE SUD		348	246.2	14.63	3.38	3.06		<1	106	76	182					
CM-0060	631034			GN FOURNIER LA TRAITO		262	236.0	14.02	3.46	3.14		<1	120	120	240					
CM-0061	604340			GN CABANIER LES SALLANS		444	235.6	14.00	3.41	3.48		<1	110	86	195					

a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc / Test de rosis.: 1=Positif, 0=Négatif / Recherche Ferro et ac.sorbique : 1=Présence, 0=Absence / Acide Malique <=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 23/08/2022
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.



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

L'art & l'expertise du vin

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.R2022.1328

Date d'analyse : 23/08/2022

N° Ident.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caractéristiques	Sulfite 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 a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPT Glories IR	Extrahibilité anthocyane %	Maturité pépins %
CM-0062	013001			0130020 GN KERBOAS BRESSES		423	246.4	14.64	3.33	3.39		<1	95	52	147					
CM-0063	428966			GN LA SALLE PLAINE NORD		480	246.7	14.66	3.37	3.51		<1	113	79	192					
CM-0064	009301			GN OUEDEC CARPY EST		502	239.2	14.21	3.36	3.62		<1	111	103	214					
CM-0065	631036			GN FOURNIER LE VILLAGE		238	245.7	14.60	3.37	3.56		<1	116	104	220					
CM-0066	022018			GN 3CHPS MONPEZAT BAS		274	216.3	12.85	3.33	3.51		<1	136	106	241					
CM-0067	629947			GN LA BADAL LES CABANETTES		372	239.5	14.23	3.38	3.15		<1	104	36	139					
CM-0068	010702			GN MONTPLAISIR LA TRAITO		469	247.6	14.71	3.53	3.11		<1	130	97	227					
CM-0069	629881			GN LA BADAL COURREJOU		354	260.9	15.50	3.50	3.25		<1	110	44	154					
CM-0070	835618			GN LA BARQUINE LA SALLE		387	254.2	15.10	3.34	3.73		<1	87	32	118					
CM-0071	013013			GN KERBOAS AL PLA		408	243.0	14.44	3.46	3.16		<1	110	66	176					
CM-0072	615908			GN NOE PRADELES NORD		323	261.8	15.56	3.46	3.28		<1	105	43	147					
CM-0073	604320			GN CABANIER LE DEVIS		454	247.3	14.69	3.42	3.51		1.3	95	36	131					
CM-0074	010710			GN MONTPLAISIR MONTPLAISIR		473	245.9	14.61	3.43	3.31		<1	107	72	179					
CM-0075	433905			GN EOLE LEGUNES		519	252.8	15.02	3.50	2.91		<1	120	64	184					
CM-0076	835307			GN VALLVERDU BREISSES SUD		339	218.7	12.99	3.24	3.44		<1	96	82	178					

a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc / Test de rosis.: 1=Positif, 0=Négatif / Recherche Ferro et ac.sorbique : 1=Présence, 0=Absence / Acide Malique <=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 23/08/2022
 Hélène TEIXIDOR, Oenologue.



L'art & l'expertise du vin

GIE ICV-VVS - Toulouges
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.R2022.1328

Date d'analyse : 23/08/2022

N° Ident.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caractéristiques	Sulfite SO2 g/hi	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 a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPT Glories IR	Extrabilité anthocyan %	Maturité pépins %
CM-0077	615902			GN NOE LES FANGASSES		300	241.3	14.34	3.35	3.45		<1	101	51	152					
CM-0078	624615			GN BIBI LES CABANETTES		491	244.9	14.55	3.36	3.24		<1	88	40	127					
CM-0079	433932			GN EOLE P DESSUS SUD		485	243.3	14.46	3.46	3.03		<1	100	47	146					
CM-0080	433972			GN EOLE P DESSUS SUD		522	248.3	14.75	3.43	3.51		<1	99	47	145					
CM-0081	631016			GN FOURNIER LA BRUYERE		247	235.2	13.98	3.41	3.45		<1	116	77	192					
CM-0082	007310			GN CARPY SABLIERE		389	236.3	14.04	3.34	3.51		<1	102	82	184					
CM-0083	015424			GN CAZILDA CHP LONG		384	233.6	13.88	3.34	3.78		1.3	92	78	170					
CM-0084	007251			GN COPOVI MONTPEZAT		236	231.6	13.76	3.38	3.40		<1	109	84	193					
CM-0085	007227			GN COPOVI LE BUGAS		420	248.6	14.77	3.39	3.54		1.1	109	82	191					
CM-0086	490902			GN GLEYES P DESSUS SUD		441	240.9	14.31	3.39	3.40		<1	93	65	158					
CM-0087	006511			GN GAROUILLA LA TRAITO		446	257.0	15.27	3.44	3.47		<1	103	62	165					
CM-0088	026211			GN BILARGEL LA PALME		499	253.8	15.08	3.58	2.92		<1	133	75	208					
CM-0089	428903			GN LA SALLE TEULIERE		434	248.0	14.74	3.47	3.38		<1	117	83	200					
CM-0090	007237			GN COPOVI PAS DE LA PIALE		229	255.3	15.17	3.52	2.99		<1	132	73	205					
CM-0091	010502			GN DEVIC CHP LONG		242	260.0	15.45	3.53	3.16		<1	122	76	198					

a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc / Test de rosis.: 1=Positif, 0=Négatif / Recherche Ferro et ac.sorbique : 1=Présence, 0=Absence / Acide Malique <=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 23/08/2022
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

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.R2022.1328

Date d'analyse : 23/08/2022

N° Ident.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caractéristiques	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 a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPT Glories IR	Extrabilité anthocyane %	Maturité pépins %
CM-0092	010507			GN DEVIC LA COUDERQUE		222	249.5	14.82	3.51	3.19		<1	113	63	176					
CM-0093	631024			GN FOURNIER COMBES DU FOUR		267	231.6	13.76	3.38	3.39		<1	97	78	175					
CM-0094	629878			GN LA BADAL LES COSTES		322	239.8	14.25	3.47	2.99		<1	124	104	228					
CM-0095	834502			GN JALABERT ORATOIRE		462	262.2	15.58	3.50	3.10		<1	100	37	137					
CM-0096	016920			GN VIGNIE COMBE DE REMIOLS		303	236.7	14.06	3.34	3.45		<1	100	86	185					
CM-0097	016905			GN VIGNIE LES TEULEILLES		351	247.6	14.71	3.44	2.91		<1	116	113	229					
CM-0098	016913			GN VIGNIE COURTAL DES GARRIQUES		456	231.6	13.76	3.37	3.15		<1	106	126	232					
CM-0099	002305			GN CHEVALIER LA PRADE		262	227.5	13.52	3.33	3.61		<1	97	90	187					
CM-0100	631020			SY FOURNIER LES VIGNES		267	222.9	13.24	3.35	4.09		1.7	106	59	166					
CM-0101	6290901			SY LA BADAL LA GOUDE		281	203.3	12.08	3.25	4.11		1.7	90	54	145					
CM-0102	433610			SY VALERO ORATOIRE		278	224.6	13.35	3.40	3.68		1.6	102	48	150					
CM-0103	616404			SY ONFROY LA VIGNASSE		311	216.4	12.86	3.37	3.95		2.3	114	40	153					
CM-0104	022021			SY 3CHPS LA PRADE		268	217.0	12.89	3.35	4.04		1.5	119	77	196					
CM-0105	003401			SY BELDA FENALS		371	236.8	14.07	3.45	3.45		1.8	96	29	125					
CM-0106	415810			SY CRES CONILLIERE		423	216.2	12.85	3.35	3.89		1.2	98	50	148					

a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc / Test de rosis.: 1=Positif, 0=Négatif / Recherche Ferro et ac.sorbique : 1=Présence, 0=Absence / Acide Malique <=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 23/08/2022
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

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.R2022.1328

Date d'analyse : 23/08/2022

N° Ident.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caractéristiques	Sulfite 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 a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPT Glories IR	Extrahibilité anthocyane %	Maturité pépins %
CM-0107	415830			SY CRES CONILLIERE		369	216.9	12.89	3.41	3.88		1.9	127	69	196					
CM-0108	835703			SY DOM DU PUIITS LES ESTAGNELS		298	227.9	13.54	3.41	3.77		1.3	122	74	196					
CM-0109	629849			SY LA BADAL MURELLE		308	214.8	12.76	3.36	4.17		1.9	108	55	163					
CM-0110	003003			SY BENEZETH LA CLOTTES		398	217.8	12.94	3.40	4.12		2.5	112	40	153					
CM-0111	010707			SY MONTPLAISIR CHP DU PUIITS		310	222.5	13.22	3.43	3.66		2.0	113	43	156					
CM-0112	012401			SY INDIV FRESQUET LE PLA		347	224.8	13.36	3.37	3.95		2.4	102	31	132					
CM-0113	007323			SY CARPY SABLIERE		375	232.9	13.84	3.44	3.50		1.9	106	35	141					
CM-0114	412001			SY DOMITIA COURTINE		315	180.3	10.71	3.15	4.89		2.7	72	26	98					
CM-0115	835704			SY DOM DU PUIITS LES ESTAGNELS		306	213.9	12.71	3.37	3.78		1.5	102	43	144					
CM-0116	835602			SY LA BARQUINE		365	228.2	13.56	3.52	3.14		1.8	118	39	157					
CM-0117	015403			SY CAZILDA CHP LONG		414	235.2	13.98	3.49	3.64		1.6	139	65	203					
CM-0118	490903			SY GLEIZES TAMARIS		323	229.2	13.62	3.46	3.45		1.6	125	57	182					
CM-0119	022009			SY 3CHPS MONTPEZAT LE BAS		294	214.4	12.74	3.47	3.61		1.9	147	64	212					
CM-0120	428923			SY LA SALLE LA PALME		488	218.5	12.98	3.46	3.53		1.4	125	62	186					
CM-0121	003419			SY BELDA GUITARD		229	221.9	13.18	3.41	3.68		1.9	101	36	137					

a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc / Test de rosis.: 1=Positif, 0=Négatif / Recherche Ferro et ac.sorbique : 1=Présence, 0=Absence / Acide Malique <=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 23/08/2022
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

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.R2022.1328

Date d'analyse : 23/08/2022

N° Ident.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caractéristiques	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 a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPT Glories IR	Extrahibilité anthocyanes %	Maturité pépins %
CM-0122	428963			SY LA SALLE SALLANS		462	214.5	12.75	3.49	3.61		2.2	112	42	154					
CM-0123	003006			SY BENEZETH LES VIGNES		291	189.6	11.27	3.26	4.39		2.2	96	43	139					
CM-0124	422914			SY SAUNIER LES ESTAGNELS		300	232.1	13.79	3.51	3.36		2.0	101	30	131					
CM-0125	003426			SY BELDA FENALS		263	224.0	13.31	3.43	3.55		1.7	94	31	125					
CM-0126	026205			SY GELSI LA CONDAMINE		390	239.1	14.21	3.56	3.24		1.5	143	67	211					
CM-0127	009309			SY OUEDEC MONTPEZAT		378	220.2	13.08	3.48	3.17		1.2	128	53	181					
CM-0128	624603			SY BIBI LA MURELLE		309	214.4	12.74	3.43	3.42		1.4	122	54	176					
CM-0129	602902			SY BIBI LES COSTES		375	222.9	13.24	3.47	3.20		1.6	103	36	139					
CM-0130	433922			SY EOLE PRADE		338	227.5	13.52	3.48	2.97		1.2	122	51	173					
CM-0131	604305			SY CABANIER LE DEVIS		258	219.6	13.05	3.41	3.61		1.5	112	54	166					
CM-0132	014209			SY LA COUDERQUE LES PRADES		396	218.4	12.98	3.39	3.69		1.8	115	48	164					
CM-0133	015408			SY CAZILDA LA TRAITO		543	236.1	14.03	3.55	3.29		1.8	141	66	207					
CM-0134	835616			SY LA BARQUINE MONTOTRIOL		396	241.6	14.36	3.53	3.01		1.5	113	38	152					
CM-0135	007202			SY COPOVI COURTAL DEL M		400	241.7	14.36	3.43	3.32		1.6	111	46	157					
CM-0136	835605			SY GG LA BARQUINE		552	241.6	14.36	3.41	3.53		<1	99	51	150					

a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc / Test de rosis.: 1=Positif, 0=Négatif / Recherche Ferro et ac.sorbique : 1=Présence, 0=Absence / Acide Malique <=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 23/08/2022
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONSEIL OENOLOGIQUE

LEUCATE
SCV VIGNOBLES CAP LEUCATE
Chai La Prade

Rapport N° BO.R2022.1328

11370 LEUCATE

N° de client : TO1003

Tél: 04 68 33 20 41

Fax: 04 68 33 08 82

Mail: d.ourliac@cave-leucate.com

Date d'analyse : 23/08/2022

N° Ident.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caractéristiques	Sulfite 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 a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPT Glories IR	Extrabilité anthocyané %	Maturité pépins %
CM-0137	016915			CAR VIGNIE LES FONTANILLES		357	228.8	13.59	3.40	3.73		2.2	86	<25	103					
CM-0138	022040			CAR 3 CHPS GD CERBE		354	220.3	13.09	3.33	4.07		2.2	92	31	123					
CM-0139	433976			CAR EOLE ORATOIRE AGATS		367	211.1	12.54	3.27	4.78		2.7	95	30	125					
CM-0140	016904			CAR VIGNIE LE VIGNE		354	218.0	12.95	3.28	4.31		2.1	100	30	131					
CM-0141	015411			CAR CAZILDA ESTAGNELS		366	226.6	13.46	3.39	4.04		2.4	114	47	161					
CM-0142	835315			CAR VALLVEDU SABLIERE		407	219.9	13.07	3.33	4.57		2.7	97	37	134					
CM-0143	015432			CAR CAZILDA CHP LONG		385	209.7	12.46	3.26	4.90		2.6	96	39	135					
CM-0144	616405			CAR ONFROY COURTINE		337	198.6	11.80	3.20	5.23		3.2	90	42	132					
CM-0145	007301			CAR CARPY CARPY EST		468	215.6	12.81	3.25	5.10		3.1	85	30	115					
CM-0146	010731			CAR MONTPLAISIR CARPY OUEST		402	219.2	13.02	3.29	4.96		2.6	103	53	156					
CM-0147	016909			CAR VIGNIE ESTACADES		410	229.1	13.61	3.31	4.47		2.3	108	41	148					
CM-0148	631010			CAR FOURNIER MONTPEZAT BAS		283	204.2	12.13	3.21	4.96		2.4	102	46	148					
CM-0149	002304			CAR CHEVALIER BRESSE		276	201.8	11.99	3.16	5.41		2.7	85	40	125					
CM-0150	631008			CAR FOURNIER POMPADONE		246	216.2	12.85	3.23	4.62		2.2	85	36	121					
CM-0151	015406			CAR CAZILDA LA COUDERQUE		536	224.6	13.35	3.28	4.50		1.9	94	33	127					

a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc / Test de rosis.: 1=Positif, 0=Négatif / Recherche Ferro et ac.sorbique : 1=Présence, 0=Absence / Acide Malique <=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 23/08/2022
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.



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

L'art & l'expertise du vin

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.R2022.1328

Date d'analyse : 23/08/2022

N° Ident.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caractéristiques	Sulfite 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 a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPT Glories IR	Extrabilité anthocyane %	Maturité pépins %
CM-0152	631003			CAR FOURNIER COMBE DU FOUR		290	210.5	12.51	3.24	5.26		3.1	88	48	136					
CM-0153	010717			CAR MONTPLAISIR CARPY OUEST		431	210.5	12.51	3.31	5.21		3.0	120	71	191					
CM-0154	604302			CAR CABANIER LE DEVISA		364	206.0	12.24	3.20	5.30		2.2	98	63	162					
CM-0155	015819			CAR FONTANILLE LE PLA		345	207.4	12.32	3.21	5.03		2.1	89	39	128					
CM-0156	604301			CAR VALERO P NORD		388	204.5	12.15	3.23	4.31	1.97		78	<25	97	1367	704	40.9	49	31
CM-0157	015431			CAR CAZILDA LA TRAITO		439	210.4	12.50	3.27	4.69		2.0	95	42	137					
CM-0158	026210			CAR GELIS BILARGEL		335	226.8	13.48	3.38	3.81		1.9	107	29	137					
CM-0159	015413			CAR CAZILDA PRADE SUD		504	228.1	13.55	3.37	4.21		2.0	109	38	147					
CM-0160	002303			MVD CHEVALIER SABLIERE		249	233.1	13.85	3.40	3.73		1.5	89	28	117					
CM-0161	433902			MVD EOLE ORATOIRE AGAT		397	218.9	13.01	3.40	3.72		1.7	96	39	135					
CM-0162	629820			MVD LA BADAL LES COSTES		412	218.3	12.97	3.38	3.67		1.8	92	35	127					
CM-0163	007311			MVD CARPY SABLIERE		310	197.4	11.73	3.25	3.78		1.8	86	44	130					
CM-0164	016902			MVD VIGNIE COURBEYROLLES		351	204.9	12.17	3.29	4.07		2.0	86	32	118					
CM-0165	604328			MVD CABANIER LA TRAITO		380	211.8	12.58	3.40	3.38		1.5	86	32	118					
CM-0166	015415			MVD CAZILDA ESTAGNELS		376	220.8	13.12	3.39	3.39		1.5	104	86	190					

a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc / Test de rosis.: 1=Positif, 0=Négatif / Recherche Ferro et ac.sorbique : 1=Présence, 0=Absence / Acide Malique <=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 23/08/2022
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

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.R2022.1328

Date d'analyse : 23/08/2022

N° Ident.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caractéristiques	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 a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPT Glories IR	Extrahibilité anthocyanane %	Maturité pépins %
CM-0167	422905			MVD SAUNIER LA TEULIERE		410	214.9	12.77	3.33	3.60		1.7	84	37	121					
CM-0168	631029			MVD FOURNIER COMBE DU FOUR		288	197.1	11.71	3.34	3.84		2.5	101	45	146					
CM-0169	007308			MVD CARPY LES SALLANS		465	182.1	10.82	3.30	4.54		2.9	106	62	168					
CM-0170	022042			MVD 3CHPS GD CERBE		329	198.6	11.80	3.34	3.99		2.2	101	48	149					
CM-0171	629809			CINS LA BADAL LA COURTINE		553	191.6	11.38	3.31	3.56		2.2	105	61	166					
CM-0172	016907			CINS VIGNIE LE VIGNE		592	204.8	12.17	3.36	3.78		1.6	103	62	165					
CM-0173	022031			CINS 3CHP LES SALLANS		797	201.4	11.97	3.35	3.79		2.5	139	103	243					
CM-0174	616406			MARSELAN ONFROY LA COURTINE		243	237.3	14.10	3.33	4.26		1.7	92	37	129					
CM-0175	631714			CALADOC CANDAU PRE COMMUNAL		317	211.9	12.59	3.22	4.67		2.7	72	52	124					
CM-0176	629856			CALADOC LA BADAL COUSTOUGES		316	218.6	12.99	3.28	4.24		2.0	71	42	113					
CM-0177	629851			MERL LA BADAL COUSTOUGES		297	230.9	13.72	3.40	3.49		1.3	93	33	126					
CM-0178	012722			FONTANILLES LES ESTACADES		422	232.7	13.83	3.40	3.42		<1	91	60	151					
CM-0179	422907			ALEX ??? RAISINS ROUGES ? SAUNIER LES ESTAGNELS		360	229.9	13.66	3.48	3.39		1.7	102	42	144					
CM-0180	631710			SY CANDAU LES FANGASSES		352	218.5	12.98	3.37	3.69	1.65		110	62	173	1178	633	40.6	46	38
CM-0181	022053			SY 3CHPS LA BASSE		233	223.5	13.28	3.40	3.55	1.85		109	52	161	2135	1129	53.9	47	16

a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc / Test de rosis.: 1=Positif, 0=Négatif / Recherche Ferro et ac.sorbique : 1=Présence, 0=Absence / Acide Malique <=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 23/08/2022
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

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.R2022.1328

Date d'analyse : 23/08/2022

N° Ident.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caractéristiques	Sulfite 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 a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPT Glories IR	Extrabilité anthocyan %	Maturité pépins %
CM-0182	629819			SY LA BADAL LES COSTES		337	224.8	13.36	3.43	3.37	1.99		119	62	181	917	570	41.6	38	45
CM-0183	604308			SY CABANIER LA PLAINE		383	219.0	13.01	3.41	3.57	2.09		115	54	169	1144	604	40.9	47	41
CM-0184	022058			SY 3CHPS LA BASSE		338	226.0	13.43	3.45	3.56	2.64		125	58	182	1612	926	50.5	43	27
CM-0185	022006			SY 3 CHPS LES MOULASSES DU DESSUS		381	222.9	13.24	3.36	3.79	1.81		109	74	183	1498	725	41.8	52	31
CM-0186	604333			SY CABANIER LES CONILLIERES		386	218.9	13.01	3.37	3.53	1.44		100	62	162	1003	544	37.5	46	42
CM-0187	001912			SY ASSIE ARBOUSSEIRA		326	224.4	13.33	3.40	3.33	1.60		105	45	150	1591	879	45.1	45	22
CM-0188	012816			SY PEGUILLOU MONTPEZAT BAS		324	215.3	12.79	3.36	3.75	1.78		116	63	180	1067	575	38.2	46	40
CM-0189	415829			SY CRES LES CONILLIERES		450	241.2	14.33	3.62	2.79	2.07		128	56	185	768	759	53.9	1	44
CM-0190	015409			SY CAZILDA LA TRAITO		353	241.6	14.36	3.62	2.67	2.04		142	56	198	1168	768	48.6	34	37
CM-0191	015405			SY CAZILDA LA CONDAMINE		372	213.7	12.70	3.37	3.64	1.55		117	63	180	1199	597	38.2	50	37
CM-0192	022051			CAR 3CHPS LA PLAINE		397	216.7	12.88	3.32	3.95	1.99		94	41	134	1028	524	36.4	49	42
CM-0193	604312			CAR CABANIER LA BASSE		407	214.1	12.72	3.33	4.26	2.82		99	45	144	733	434	29.1	41	40
CM-0194	022055			CAR 3CHPS LA PLAINE		337	207.9	12.35	3.28	4.14	2.41		92	34	127	1293	663	41.1	49	35
CM-0195	433903			CAR EOLE LEGUNES		478	204.1	12.13	3.26	4.87	2.88		94	39	132	766	409	29.0	47	44
CM-0196	629831			CAR LA BADAL COL DE M		400	209.4	12.44	3.23	4.91	2.63		82	31	113	1273	629	39.5	51	36

a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc / Test de rosis.: 1=Positif, 0=Négatif / Recherche Ferro et ac.sorbique : 1=Présence, 0=Absence / Acide Malique <=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 23/08/2022
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

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.R2022.1328

Date d'analyse : 23/08/2022

N° Ident.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caractéristiques	Sulfite 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 a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPT Glories IR	Extrahibilité anthocyanes %	Maturité pépins %
CM-0197	013009			CAR KERBOAS PELAT		369	215.0	12.77	3.24	4.62	2.42		84	27	111	1430	697	38.5	51	28
CM-0198	629828			CAR LA BADAL GD CERBE		485	195.8	11.63	3.17	5.58	3.28		82	38	120	797	365	28.2	54	48
CM-0199	009304			CAR OUEDEC CARPY OUEST		379	212.1	12.60	3.24	4.92	3.09		73	<25	94	1431	756	40.1	47	25
CM-0200	010721			CAR MONTPLAISIR MONTPLAISIR		386	217.5	12.92	3.23	5.14	3.19		90	36	126	1088	613	37.3	44	34
CM-0201	629861			CAR LA BADAL CAMPS DE LA SARDE		482	210.5	12.51	3.23	5.02	3.25		74	<25	89	1130	582	41.2	48	43
CM-0202	022004			CAR 3 CHPS GD CERBE		330	212.5	12.63	3.27	4.52	3.04		78	<25	96	1172	598	36.5	49	34
CM-0203	013002			CAR KERBOAS CARPY EST		384	217.0	12.89	3.25	4.56	2.71		76	<25	92	1006	525	35.2	48	40
CM-0204	629822			CAR LA BADAL LA PLAINE		332	214.9	12.77	3.32	4.03	2.17		108	46	154	1140	584	37.7	49	38
CM-0205	022080			CAR 3CHPS LES COSTES		407	211.7	12.58	3.28	4.63	2.52		97	51	147	1389	640	37.3	54	31
CM-0206	015808			CAR FONTANILLE LES MARENDES		305	220.2	13.08	3.28	4.13	1.96		92	32	125	1197	638	40.2	47	37
CM-0207	013006			CAR KERBOAS CARPY EST		336	224.3	13.33	3.28	4.41	2.09		103	45	148	1170	606	37.2	48	35
CM-0208	003416			CAR BELDA CARPY OUEST		398	216.7	12.88	3.23	4.88	2.68		85	28	113	1174	573	38.1	51	40
CM-0209	007252			CAR COPOVI LA BARTHE		338	216.9	12.89	3.25	4.56	2.38		92	26	117	1495	704	39.5	53	29
CM-0210	015812			CAR FONTANILLE COURBAYROLS		407	213.7	12.70	3.25	4.41	2.46		97	32	129	1263	619	43.1	51	43
CM-0211	629846			CAR LA BADAL POMPADONE		433	226.1	13.43	3.31	4.17	2.34		95	27	122	1251	610	34.2	51	29

a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc / Test de rosis.: 1=Positif, 0=Négatif / Recherche Ferro et ac.sorbique : 1=Présence, 0=Absence / Acide Malique <=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 23/08/2022
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

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.R2022.1328

Date d'analyse : 23/08/2022

N° Ident.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caractéristiques	Sulfite 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 a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPT Glories IR	Extrabilité anthocyanes %	Maturité pépins %
CM-0212	015426			CAR CAZILDA CHP LONG		432	216.6	12.87	3.30	4.29	2.62		78	<25	94	653	371	34.4	43	57
CM-0213	010703			GN MONTPLAISIR MONTPLAISIR		473	229.9	13.66	3.45	3.83	1.70		125	102	227	491	398	36.3	19	56
CM-0214	433909			GN EOLE MOULASSE DESSUS		375	240.3	14.28	3.51	3.19	0.85		140	104	244	878	519	42.3	41	51
CM-0215	022039			GN 3CHP LA PRADE		347	242.9	14.43	3.44	3.39	0.87		119	82	201	762	443	38.7	42	54
CM-0216	000212			GN 3 CHPS		389	249.7	14.84	3.47	3.47	1.23		116	97	214	716	495	46.1	31	57
CM-0217	415825			GN CRES CONILLIERES		380	236.8	14.07	3.41	3.47	0.83		93	69	163	801	422	43.7	47	61
CM-0218	629908			GN AZALBERT LA PLAINE		438	250.5	14.88	3.41	3.22	0.72		85	39	124	717	426	46.5	41	63
CM-0219	604319			GN CABANIER VILLERME		336	235.6	14.00	3.36	3.35	0.83		87	45	132	<400	301	36.8	19	67
CM-0220	001940			GN ASSIE CHEMIN CLOTTES		398	249.5	14.82	3.43	3.21	0.90		95	33	127	1305	763	51.0	42	40
CM-0221	015831			GN FONTANILLE LES POMPADONES		417	250.9	14.91	3.41	3.24	0.73		91	34	126	868	505	46.3	42	56
CM-0222	415821			GN CRES TAMARIS		441	246.2	14.63	3.46	3.12	0.82		107	63	170	<400	250	33.3	<0	70
CM-0223	629817			GN LA BADAL LES CLOTTES		385	258.9	15.38	3.46	2.99	0.99		104	56	160	886	529	50.1	40	58
CM-0224	007218			GN COPOVI LAS COURS EST		373	246.6	14.65	3.46	3.32	1.06		105	93	198	921	533	44.5	42	52
CM-0225	013018			GN KERBOAS SUR LA FONTAINE		355	241.5	14.35	3.34	3.77	0.77		91	67	158	1002	589	45.3	41	48
CM-0226	007221			GN COPOVI LA BADAL		478	248.8	14.78	3.46	3.25	1.32		108	77	185	<400	402	41.3	<0	61

a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc / Test de rosis.: 1=Positif, 0=Négatif / Recherche Ferro et ac.sorbique : 1=Présence, 0=Absence / Acide Malique <=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 23/08/2022
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

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.R2022.1328

Date d'analyse : 23/08/2022

N° Ident.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caractéristiques	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 a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPT Glories IR	Extrahibilité anthocyane %	Maturité pépins %
CM-0227	629802			GN LA BADAL P LA PLAINE		443	245.8	14.60	3.44	3.38	0.86		94	64	158	832	426	40.3	49	58
CM-0228	631501			GN PARNAUD REC SALAT		404	250.7	14.90	3.44	3.25	1.01		101	60	160	639	454	44.7	29	59
CM-0229	415820			GN CRES P SUD		366	241.4	14.34	3.51	2.91	0.64		122	82	203	430	396	42.0	8	62
CM-0230	010727			GN MONTPLAISIR MONTPLAISIR		460	251.1	14.92	3.59	3.05	1.07		137	95	232	<400	232	38.3	<0	76
CM-0231	015810			GN FONTANILLE MOUCHEYRES		383	271.6	16.14	3.54	2.98	0.85		112	55	168	1003	601	46.2	40	48
CM-0232	022041			SY 3CHPS LE PRE COMMUNAL		262	225.9	13.42	3.37	3.59	1.50		108	71	179	653	346	31.1	47	55
CM-0233	629823			GN LA BADAL LA PLAINE		392	234.8	13.95	3.39	3.28	0.91		100	57	157	525	386	37.0	26	58
CM-0234	433915			GN EOLE MOULASSE MIDI		428	250.4	14.88	3.38	3.46	0.53		95	88	184	546	362	41.6	34	65
CM-0235	616407			GN ONFRAY ARBOUSSEIRA		353	252.7	15.01	3.43	3.17	0.74		100	65	165	433	366	38.8	15	62
CM-0236	631502			GN PARNAUD REC SALAT		451	246.5	14.65	3.46	3.09	0.75		94	52	147	597	404	36.3	32	55
CM-0237	010716			GN MONTPLAISIR MONTPLAISIR		356	241.7	14.36	3.41	3.47	0.79		99	85	183	659	409	36.8	38	56
CM-0238	415815			GN CRES BILARGEL		346	246.6	14.65	3.41	3.51	0.76		97	94	191	568	411	42.2	28	61

a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc / Test de rosis.: 1=Positif, 0=Négatif / Recherche Ferro et ac.sorbique : 1=Présence, 0=Absence / Acide Malique <=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 23/08/2022
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

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.R2022.1328

Date d'analyse : 23/08/2022

N° Ident.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caractéristiques	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 a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPT Glories IR	Extrabilité anthocyane %	Maturité pépins %
CM-0239	010702			GN MONTPLAISIR LA TRAITO		450	256.9	15.26	3.50	3.13	0.94		108	63	171	619	428	43.3	31	60

a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc / Test de rosis.: 1=Positif, 0=Négatif / Recherche Ferro et ac.sorbique : 1=Présence, 0=Absence / Acide Malique <=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

TOULOUSES, le 23/08/2022
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.