

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.R2022.3325

Date d'analyse : 06/09/2022

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	Indice a. malique IR g/L	Indice a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N
CM-0175	201414			SY CATHARES MONT COMP		260	241.5	14.35	3.51	3.10	1.5	97	35	132
CM-0176	205016			SY GRATACOS ST MARTIN		391	221.6	13.17	3.47	3.40	1.7	113	54	168
CM-0177	201410			SY CATAHRES LAS TRI?		350	220.6	13.11	3.43	3.78	2.5	105	44	149
CM-0178	206407			SY MORENO MONT CAMP		258	226.2	13.44	3.41	3.78	1.9	90	36	126
CM-0179	835806			SY TASCA LA TRAILIANE		414	222.9	13.24	3.35	3.61	1.4	83	30	113
CM-0180	835807			CAR TASCA LA TEAULIERE		414	222.0	13.19	3.30	3.94	1.7	72	<25	95
CM-0181	206406			GN MORENO MONT CAMP		299	237.3	14.10	3.32	3.41	1.1	62	<25	86
CM-0182	206409			CINS MORENO LE GRAGNOLET		347	220.2	13.08	3.37	2.83	1.2	75	28	104
CM-0183	201434			MAC CATHARES LE GRAGNOLET		377	208.8	12.41	3.32	2.59	<1	71	40	111
CM-0184	205015			MAC GRATACOS ST MARTIN		336	199.3	11.84	3.25	3.07	<1	61	52	113

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 06/09/2022
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.R2022.3326

Date d'analyse : 06/09/2022

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-0020	002304			CAR CHEVALIER LE BREISSES		482	229.3	13.62	3.33	4.19		1.3	80	37	117					
CM-0021	433936			CAR EOLE MONTAURIOL		503	220.9	13.13	3.44	3.75		1.2	109	41	151					
CM-0022	629834			CAR LABAL COL DE MUZELS		417	231.0	13.73	3.47	3.80		1.3	94	28	122					
CM-0023	016904			CAR VIGNIE LE VIGNE		306	229.0	13.61	3.45	3.57		1.3	97	<25	117					
CM-0024	006109			CAR MONTPLAISIR CARPY OUEST		469	228.6	13.58	3.45	4.00		1.4	101	27	127					
CM-0025	010728			CAR MONTPLAISIR LA TRAITO		447	229.3	13.62	3.54	3.71		1.5	113	31	143					
CM-0026	010713			CAR MONTPLAISIR SUR LA FONTAINE		452	232.9	13.84	3.44	4.17		1.3	115	50	165					
CM-0027	015411			CAR CAZILDA ESTAGNELS		390	237.5	14.11	3.44	3.93		1.4	112	41	152					
CM-0028	016915			CAR VIGNIE LES FONTANILLES		377	236.2	14.03	3.54	3.54		1.4	93	<25	99					
CM-0029	015819			CAR FONTANILLES LE PLAT		398	221.8	13.18	3.40	4.14		1.1	94	26	120					
CM-0030	835621			CAR BARQUINE BILARGEL		398	228.7	13.59	3.44	3.53		<1	96	27	122					
CM-0031	835315			CAR VALLVERDU SABLIERES		446	234.4	13.93	3.44	3.67		1.1	92	<25	111					
CM-0032	433931			CAR EOLE ESPOURJATE		449	219.5	13.04	3.45	3.63		1.3	94	<25	116					
CM-0033	022040			CAR 3 CHPS GRAND CERBE		364	215.9	12.83	3.35	3.92		1.7	90	36	126					
CM-0034	835603			CAR BARQUINES BARQUINES		346	230.3	13.68	3.39	4.09		1.2	94	29	123					

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 06/09/2022
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.R2022.3326

Date d'analyse : 06/09/2022

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-0035	015431			CAR CAZILDA LA TRAITO		449	225.7	13.41	3.43	4.20		1.1	111	52	163					
CM-0036	604339			CAR CABANIER LA GARE		492	214.4	12.74	3.37	4.13		1.4	91	31	122					
CM-0037	604307			CAR CABANIER LA PLAINE		415	226.4	13.45	3.49	3.75		1.3	104	27	131					
CM-0038	604315			CAR CABANIER DEVES		438	215.7	12.82	3.47	3.72		1.5	97	<25	119					
CM-0039	010508			CAR DEVIC LA TRAITO		248	232.5	13.81	3.48	3.96		1.9	98	<25	111					
CM-0040	010511			CAR DEVIC LA TRAITO		255	236.4	14.05	3.51	3.77		1.8	96	<25	108					
CM-0041	604342			CAR CABANIER LAVAL		395	224.1	13.32	3.42	3.74		1.1	86	<25	107					
CM-0042	604310			CAR CABANIER LES FANGAS		412	225.1	13.37	3.45	3.72		1.5	92	<25	110					
CM-0043	631035			CAR FOURNIER LE VILLAGE		276	229.5	13.64	3.57	3.97		1.1	109	42	151					
CM-0044	631022			CAR FOURNIER LA RUMPUDE		239	217.9	12.95	3.34	4.31		1.4	100	41	141					
CM-0045	433976			CAR EOLE ORATOIRE AGATS		462	224.1	13.32	3.41	4.07		1.6	93	25	118					
CM-0046	439711			CAR OUSTRIC P SUD		474	227.8	13.54	3.44	3.68		1.3	87	<25	100					
CM-0047	631003			CAR FOURNIER COMBE DE FOUR		237	215.6	12.81	3.36	4.49		1.7	86	35	121					
CM-0048	631001			CAR FOURNIER LA PLAINE		213	221.8	13.18	3.38	3.99		1.1	90	37	127					
CM-0049	430709			CAR CABANIER TAMARIS		234	217.4	12.92	3.47	3.64		1.5	90	<25	113					

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 06/09/2022
 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.R2022.3326

Date d'analyse : 06/09/2022

N° Ident.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caractéristiques	Sulfitage 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	Extrahibilité anthocyané %	Maturité pépins %
CM-0050	415809			CAR CRES BILARGEL		368	215.0	12.77	3.39	3.78	1.23		107	36	143	1227	572	35.3	53	35
CM-0051	013017			CAR KERBOAS CARPY EST		539	214.1	12.72	3.37	4.03		1.9	94	<25	118					
CM-0052	415825			CAR CRES TAMARIS		467	210.8	12.53	3.34	4.39	2.24		94	34	128	765	374	32.0	51	53
CM-0053	015413			CAR CAZILDA PRADES SUD		467	223.1	13.26	3.41	3.78	1.69		107	36	143	1006	448	35.1	55	49
CM-0054	631033			CAR FOURNIER CONDAMINE		278	215.3	12.79	3.31	4.55		1.1	96	48	144					
CM-0055	631025			CAR FOURNIER LA PLAINE		209	218.5	12.98	3.36	3.94		1.1	84	32	116					
CM-0056	439707			CAR OUSTRIC P SUD		498	225.0	13.37	3.45	3.40		1.4	80	<25	98					
CM-0057	631029			MRV FOURNIER COMBE DU FOUR		263	221.7	13.17	3.42	3.87		<1	88	38	126					
CM-0058	613810			MRV LOBIE LES CLAUZELS		325	226.3	13.45	3.58	2.97		<1	94	29	123					
CM-0059	439703			MRV OUSTRIC LEGUNES		251	246.1	14.62	3.69	2.67		<1	106	30	136					
CM-0060	013007			MRV KERBOAS LA PRADES SUD		403	232.8	13.83	3.53	2.76		<1	96	42	138					
CM-0061	439709			MRV OUSTRIC CABANE NORO		524	227.9	13.54	3.54	2.74		<1	100	44	144					
CM-0062	433916			MRV EOLE MOULAS		492	219.1	13.02	3.46	2.97		<1	108	52	159					
CM-0063	433902			MRV EOLE OURATOIR AGATS		345	215.3	12.79	3.44	3.33		<1	100	36	136					
CM-0064	010729			MRV MONTPLAISIR CHPS DU PUIITS		548	204.3	12.14	3.42	3.16		1.6	114	35	149					

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 06/09/2022
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.R2022.3326

Date d'analyse : 06/09/2022

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-0065	003004			MRV BENEZETCH HORT DES PRATS		343	206.0	12.24	3.50	2.90		1.2	94	26	120					
CM-0066	631017			MRV FOURNIER LES PRADELS		205	222.4	13.21	3.64	2.70		<1	129	48	177					
CM-0067	631009			MRV FOURNIER LES PRADELS SUD		187	225.8	13.42	3.52	2.94		<1	123	58	181					
CM-0068	604328			MRV CABANIER LA TRAITO		377	222.0	13.19	3.58	2.82		<1	93	25	118					
CM-0069	616403			MRV ONFROY ARBOUSSERRA		288	236.4	14.05	3.62	2.68		<1	100	33	133					
CM-0070	022042			MRV 3 CHPS GRAND CERBE		287	226.2	13.44	3.52	2.94		<1	97	42	139					
CM-0071	016902			MRV VIGNIER COURBEROLLS		466	229.8	13.65	3.53	3.03		<1	103	38	141					
CM-0072	007207			MRV COPOVI LE PLAT		440	213.2	12.67	3.40	3.28		1.3	83	<25	106					
CM-0073	604314			MRV CABANIER LA PLAINE		367	221.6	13.17	3.45	2.99		<1	77	<25	101					
CM-0074	604341			MRV CABANIER PLAINE		449	232.1	13.79	3.58	2.88		1.0	82	<25	104					
CM-0075	007311			MRV CARPY SABLIERE		391	203.3	12.08	3.35	3.16		1.1	77	28	104					
CM-0076	629820			MRV LA BAL LES COSTES		449	229.9	13.66	3.52	2.98		1.3	90	28	118					
CM-0077	016914			MRV VIGNIER COMBE DE REMIELS		357	222.9	13.24	3.54	3.14		1.3	105	36	141					
CM-0078	835323			GN VALLVERDU SUR LA FONTAINE		379	247.8	14.72	3.56	3.15		<1	107	84	190					
CM-0079	007228			GN COPOVI LA PLAT		361	235.6	14.00	3.38	3.26		<1	88	58	146					

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 06/09/2022
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.R2022.3326

Date d'analyse : 06/09/2022

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-0080	439708			GN OUSTRIC P SUD		510	244.4	14.52	3.56	2.77		<1	106	75	181					
CM-0081	439724			GN OUSTRIC COMBES ABAL		258	244.4	14.52	3.52	3.08		<1	88	58	147					
CM-0082	009301			GN OUEDEC CARPY EST		386	242.6	14.41	3.49	3.22		<1	101	90	190					
CM-0083	015414			GN CAZILDA PRADES SUD		427	254.9	15.15	3.55	2.81		<1	101	83	184					
CM-0084	007310			GN CARPY SABLIERES		433	255.5	15.18	3.48	3.03		<1	95	96	191					
CM-0085	010702			GN MONTPLAISIR LA TRAITO		477	258.4	15.35	3.65	2.80		<1	118	95	213					
CM-0086	016920			GN VIGNIER COMBE DE REMIOLS		339	257.2	15.28	3.51	2.99		<1	96	63	159					
CM-0087	835310			GN VALLVERDU PRADES SUD		261	244.7	14.54	3.54	2.77		<1	95	37	132					
CM-0088	430717			CALADOC CABANIER ROUMANISSA		181	205.6	12.22	3.40	3.24		1.1	108	56	163					
CM-0089	629825			CALADOC LABADAL CHEMIN F?		303	197.7	11.75	3.33	3.25		<1	99	47	146					
CM-0090	629840			MVB LABADAL MONTPEZAT		337	211.5	12.57	3.45	3.16		1.1	101	51	152					
CM-0091	007242			CAB COPOVI ST JEANTE		267	222.5	13.22	3.48	3.55		1.4	89	31	120					
CM-0092	629803			CAB LABADAL FANGAS		360	227.2	13.50	3.40	3.78		1.6	85	25	110					
CM-0093	629842			CAB LABADAL SOUS M?		206	222.0	13.19	3.37	4.23		1.9	88	33	121					
CM-0094	631702			CAB CANDAU LA PLAINE		239	227.8	13.54	3.41	4.03		1.8	89	54	143					

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 06/09/2022
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.R2022.3326

Date d'analyse : 06/09/2022

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-0095	629835			CAB LABADAL VIGNES		237	230.0	13.67	3.41	4.02		1.5	88	42	130					
CM-0096	629818			CAB LABADAL LES COSTES		398	229.6	13.64	3.41	3.93		1.3	82	<25	107					
CM-0097	835617			MRV BARQUINES LE MUSCAT		342	236.7	14.06	3.55	2.97		1.2	84	<25	107					
CM-0098	835619			MRV BARQUINES LA SALLE		346	234.6	13.94	3.50	3.10		1.0	88	38	126					
CM-0100	009307			MAC OUEDEC BRESSE NORD		336	212.1	12.60	3.24	4.21		<1	57	40	98					
CM-0101	022041			SY 3 CHPS LE PRES COMMUNAL		273	215.4	12.80	3.40	3.70	1.30		89	45	134	852	488	35.1	43	44
CM-0102	629819			SY LABADAL LES COSTES		363	224.8	13.36	3.55	3.10	1.50		111	55	166	1330	810	45.8	39	29
CM-0103	604333			SY CABANIER LES CONILIERES		318	216.8	12.88	3.47	3.05	1.09		93	50	143	1152	617	42.5	46	42
CM-0104	631710			SY CAMDAU LES FANGAS		306	219.7	13.05	3.47	3.22	1.02		105	63	169	1037	529	33.6	49	37
CM-0105	022053			SY 3 CHPS LA BASSE		253	228.6	13.58	3.53	3.08	1.36		112	61	173	1772	954	50.4	46	24
CM-0106	012816			SY PEGUILLOUX MONTPEZAT BAS		343	239.5	14.23	3.58	2.89	1.37		119	52	170	1619	919	48.1	43	24
CM-0107	022058			SY 3 CHPS LA BASSE		338	237.2	14.09	3.55	2.97	1.65		109	44	153	2086	1107	55.7	47	21
CM-0108	604308			SY CABANIER LA PLAINE		368	235.1	13.97	3.63	2.80	1.68		111	41	152	1237	700	43.2	43	35
CM-0109	022006			SY 3 CHPS LES MOULAS DESSUS		280	232.9	13.84	3.52	2.88	1.17		111	58	169	1544	773	42.6	50	27
CM-0110	022020			MRV 3 CHPS CHAMPS DU PUIITS		333	224.4	13.33	3.52	3.08	1.52		92	34	126	1170	649	39.6	45	34

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 06/09/2022
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.R2022.3326

Date d'analyse : 06/09/2022

N° Ident.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caractéristiques	Sulfitage SO2 g/nl	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-0111	022013			MRV 3 CHPS CHAMPS DU PUIST		457	235.5	13.99	3.56	3.01	1.43		97	38	135	1470	752	41.7	49	28
CM-0112	022083			MRV 3 CHPS PLAINE		359	222.4	13.21	3.45	3.09	1.21		94	65	159	1442	694	38.9	52	29
CM-0113	015410			MRV CAZILDA LA TRAITO		449	221.4	13.16	3.44	3.19	1.34		105	54	160	1054	503	40.4	52	50
CM-0114	015404			MRV CAZILDA LA TRAITO		452	221.8	13.18	3.47	3.22	1.50		108	52	159	877	404	38.9	54	58
CM-0115	604319			GN CABANIER VILLERME		290	235.0	13.96	3.52	2.80	0.73		114	63	177	991	570	39.4	42	42
CM-0116	629817			GN LABADAL LES COSTES		455	258.2	15.34	3.58	2.66	0.77		108	57	165	965	632	48.1	35	47
CM-0117	007221			GN COPOVI LA BADAL		362	252.0	14.97	3.66	2.58	1.02		111	62	172	721	553	41.9	23	47
CM-0118	010703			GN MONTPLAISIR MONTPLAISIR		336	245.5	14.59	3.65	2.61	0.86		131	99	230	740	481	39.6	35	51
CM-0119	631502			GN PARNAUD REC SALAT		384	263.8	15.67	3.68	2.41	0.73		113	56	169	1075	681	49.1	37	45
CM-0120	007218			GN COPOVI LAS COURS EST		435	249.9	14.85	3.56	2.74	0.68		100	72	172	934	530	42.1	43	50
CM-0121	010716			GN MONTPLAISIR MONTPLAISIR		334	254.1	15.10	3.56	2.92	0.63		111	90	201	858	470	34.9	45	46
CM-0122	013018			GN KERBOAS SUR LA FONTAINE		348	257.7	15.31	3.49	3.19	0.64		97	57	154	1147	648	45.0	44	42
CM-0123	629802			GN LA BADAL LA PLAINE		376	249.3	14.81	3.52	2.92	0.43		89	57	146	1010	583	41.6	42	44
CM-0124	013013			GN KERBOAS AL PLA		306	241.5	14.35	3.55	2.87	0.34		101	63	163	697	480	39.4	31	51
CM-0126	415821			GN CRES TAMARIS		568	248.2	14.75	3.64	2.61	0.70		119	78	197	532	432	42.8	19	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

TOULOUGES, le 06/09/2022
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.R2022.3326

Date d'analyse : 06/09/2022

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-0127	013003			GN KERBOAS CHPS DU PUIT		359	263.3	15.64	3.58	2.82	0.55		104	76	180	1663	890	53.6	46	34
CM-0128	415825			GN CRES LES CONILIERES		426	222.5	13.22	3.40	2.91	0.42		76	57	132	809	405	36.5	50	56
CM-0129	433909			GN EOLE MOULAS DESSUS		301	240.0	14.26	3.55	2.70	0.31		117	88	205	568	417	36.9	27	55
CM-0130	433915			GN EOLE MOULAS MIDI		370	252.1	14.98	3.49	3.03	0.33		104	95	198	896	480	41.7	46	54
CM-0131	428903			GN LA SALLE TEULIERES		363	247.9	14.73	3.49	2.79		<1	88	63	152					
CM-0132	010727			GN MONTPLAISIR MONTPLAISIR		476	250.1	14.86	3.66	2.69	0.79		140	101	242	<400	300	35.7	<0	66
CM-0133	007306			GN CRPY CHPS DU PUIT		371	265.1	15.75	3.62	2.47	0.58		133	82	215	846	538	44.3	36	51
CM-0134	415815			GN CRES BILARGEL		393	257.7	15.31	3.52	3.03	0.45		111	90	201	517	270	35.3	48	69
CM-0135	629908			GN AZALBERT LA PLAINE		322	254.3	15.11	3.49	2.90	0.36		93	53	146	1234	643	48.9	48	47
CM-0136	022039			GN 3 CHPS GENIVRE		315	247.0	14.68	3.50	2.84	0.47		100	65	165	900	502	39.5	44	49
CM-0137	022038			GN 3 CHPS TOUR		299	237.3	14.10	3.39	3.04	0.29		91	76	167	1139	530	34.1	53	38
CM-0138	616407			GN ONFROY ARBOUSSEIRA		320	256.5	15.24	3.51	2.87	0.39		98	45	143	750	584	46.3	22	50
CM-0139	001940			GN ASSIE CH CLOTTES		317	263.7	15.67	3.61	2.57	0.59		100	37	136	1105	655	49.7	41	47
CM-0140	631501			GN PARNAUD SALAT		502	262.2	15.58	3.58	2.68	0.65		94	28	123	526	446	40.4	15	56
CM-0141	629823			GN LABADAL LA PLAINE		369	252.9	15.03	3.56	2.67	0.45		95	41	135	444	320	36.6	28	65

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 06/09/2022
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.R2022.3326

Date d'analyse : 06/09/2022

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. assimil. mg/l N	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPT Glories IR	Extrahibilité anthocyanes %	Maturité pépins %
CM-0142	015401			CAR CAZILDA CHPS LONG		349	229.3	13.62	3.49	3.18	1.37		106	39	146	1175	611	36.3	48	33
CM-0143	015406			CAR CAZILDA LA COUDERQUE		366	233.8	13.89	3.44	3.18	1.25		110	37	147	1490	689	37.1	54	26
CM-0144	629822			CAR LABADAL LA PLAINE		314	226.7	13.47	3.45	3.04	1.34		104	36	140	1566	787	37.3	50	16
CM-0145	015426			CAR CAZILDA CHPS LONG		481	222.3	13.21	3.45	3.30	1.76		88	<25	106	402	237	39.2	41	76
CM-0146	629831			CAR LABADAL COL DE MUZELS		449	229.6	13.64	3.41	3.55	1.75		81	<25	101	796	442	34.9	44	49
CM-0147	007252			CAR COPOVI LA BARTHE		357	232.7	13.83	3.40	3.27	1.32		97	30	128	1911	954	43.5	50	12
CM-0148	629861			CAR LA BADAL CHPS DE LA SARDE		469	228.1	13.55	3.43	3.46	1.72		85	<25	107	1514	774	39.1	49	21
CM-0149	013006			CAR KERBOAS CARPY EST		375	230.7	13.71	3.42	3.84	1.58		98	48	145	1444	710	36.2	51	22
CM-0150	629828			CAR LABADAL GD CERBE		471	210.2	12.49	3.30	4.44	2.33		93	46	138	749	356	29.1	52	51
CM-0151	604301			CAR VALERO P NORD		413	219.0	13.01	3.42	3.44	1.76		86	35	121	1762	857	42.5	51	19
CM-0152	000212			CAR 3 CHPS LE TOUR		372	218.5	12.98	3.34	3.90	1.76		102	34	136	1643	756	35.1	54	14
CM-0153	629846			CAR LABADAL POMPADONES		400	232.0	13.78	3.40	3.64	1.67		104	37	141	1853	889	40.9	52	13
CM-0154	003416			CAR BELDA CARPY OUEST		457	227.7	13.53	3.39	3.90	2.08		77	<25	92	1648	805	42.1	51	24
CM-0155	013002			CAR KERBOAS CARPY EST		408	222.7	13.23	3.34	4.08	1.92		77	<25	94	1269	629	34.7	50	27
CM-0156	007301			CAR CARPY CAPRPY EST		433	234.8	13.95	3.38	3.90	1.81		86	<25	110	1394	713	45.0	49	37

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 06/09/2022
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.R2022.3326

Date d'analyse : 06/09/2022

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	Extrahibilité anthocyanes %	Maturité pépins %
CM-0157	022051			CAR 3 CHPS LA PLAINE		299	238.1	14.15	3.41	3.31	1.61		90	<25	109	1805	853	40.6	53	16
CM-0158	604312			CAR CABANIER LA BASSE		458	231.0	13.73	3.43	3.32	1.89		85	<25	106	1607	821	41.9	49	22
CM-0159	015808			CAR FONTANILLES LES MARENDES		384	234.4	13.93	3.46	3.07	1.63		90	<25	109	1420	714	40.0	50	29
CM-0160	010721			CAR MONTPLAISIR MONTPLAISIR		426	226.5	13.46	3.36	3.99	2.32		94	34	127	1056	550	34.7	48	37
CM-0161	009304			CAR OUEDEC CARPY OUEST		418	236.9	14.08	3.42	3.65	1.95		87	<25	109	1287	628	38.2	51	34
CM-0162	013009			CAR KERBOAS PELAT		361	234.0	13.90	3.40	3.48	1.42		82	<25	98	1825	863	39.9	53	13
CM-0163	022004			CAR 3CHPS GD CERBE		417	203.6	12.10	3.35	3.94	2.37		99	41	140	1040	575	32.5	45	29
CM-0164	022072			CAR 3CHPS LA PLAINE		368	218.5	12.98	3.37	4.18	1.95		105	55	159	1928	929	38.9	52	<5
CM-0165	015432			CAR CAZILDA CHPS LONG		412	225.1	13.37	3.38	3.85	1.69		106	42	148	750	379	32.1	49	53
CM-0166	022055			CAR 3CHPS LA PLAINE		377	222.0	13.19	3.45	3.33	1.69		103	43	146	1559	770	38.4	51	20
CM-0167	433903			CAR EOIE LEGUNES		459	213.6	12.69	3.39	4.14	2.29		97	36	133	1233	606	31.0	51	22
CM-0168	415811			CAR CRES BILARGEL		384	227.2	13.50	3.46	3.72	1.72		116	42	158	1316	710	41.0	46	31
CM-0169	415806			CAR CRES GRANGE BENAIS		429	227.0	13.49	3.37	3.92	1.43		98	36	134	1963	924	43.2	53	14
CM-0170	015812			CAR FONTANILLES COURBAYROLS		431	233.0	13.84	3.42	3.46	1.51		97	26	122	1148	569	41.1	50	45
CM-0171	022080			CAR 3CHPS LES COSTES		529	231.3	13.74	3.39	3.66	1.82		89	34	123	1011	505	34.8	50	42

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 06/09/2022
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.R2022.3326

Date d'analyse : 06/09/2022

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	IP T Glories IR	Extrabilité anthocyanes %	Maturité pépins %
CM-0172	022012			CAR 3CHPS CHPS DU PUIT		377	229.0	13.61	3.42	4.06	2.00		115	55	170	1513	777	38.4	49	19
CM-0173	439705			GN OUSTRIC LES CONILIERES		567	247.2	14.69	3.49	3.23		<1	89	40	129					
CM-0185	415820			GN CRES P SUD		432	224.1	13.32	3.40	3.11	0.62		81	59	140	<400	<170	43.5	<0	88

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 06/09/2022
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.