

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONSEIL OENOLOGIQUE

LEUCATE
SCV VIGNOBLES CAP LEUCATE
De Quintillan et de Roquefort Corbières-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.R2023.325

Date d'analyse : 14/08/2023

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-0091	015823			MALEX SCEA DES FONTANILLES LE VIGNE		630	192.5	11.44	3.12	4.67	2.6	86	112	199
CM-0092	629843			MALEX CABADAM PRADELS		262	208.4	12.38	3.17	4.43	2.3	79	79	158
CM-0093	428940			MALEX GAEC DOM DE LA SALLE		742	224.1	13.32	3.25	4.12	2.5	87	78	165
CM-0094	003420			MALEX BELDA SYLVAIN		706	209.4	12.44	3.14	4.44	2.6	70	63	133
CM-0095	014220			MALEX EARL LA COUDERQUE		838	221.1	13.14	3.21	4.40	3.0	103	100	203
CM-0096	014223			MALEX EARL LA COUDERQUE		874	216.6	12.87	3.18	4.11	2.9	99	128	228
CM-0097	003420			MALEX BELDA SYLVAIN		446	207.8	12.35	3.15	4.46	3.2	86	92	177
CM-0098	015419			MALEX EARL CAZILDA		336	212.4	12.62	3.17	4.34	2.5	86	82	169
CM-0099	428221			MALEX BOUSQUET		413	217.2	12.91	3.14	4.59	2.8	70	66	136
CM-0100	007322			MPG EARL CARPY PRADES SUD		317	229.7	13.65	3.24	4.12	1.9	70	64	134
CM-0101	022036			MPG 3 CHAMPS LA TRAITO		318	240.0	14.26	3.33	3.87	1.9	87	74	161
CM-0102	428944			MPG GAEC LA SALLE CONILIERES		325	250.2	14.87	3.41	4.27	1.7	118	90	208
CM-0103	003429			MPG BELDA S LES FENALS		317	255.3	15.17	3.36	3.86	1.6	87	75	162
CM-0104	428954			MPG GAEC DE LA SALLE CHAMP PIALO		302	252.4	15.00	3.36	3.68	1.2	77	61	138
CM-0105	005227			MPG EARL GAROUILLA LES ESTAGNELS		475	252.9	15.03	3.38	3.61	1.5	79	62	141
CM-0106	414525			MPG VALERO L		388	265.1	15.75	3.45	3.15	1.6	100	74	174

* Paramètres en dehors des gammes de mesures validées - Un impact global sur les incertitudes associées aux résultats de l'échantillon est possible.
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.

TOULOUGES, le 14/08/2023
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONSEIL OENOLOGIQUE

LEUCATE
SCV VIGNOBLES CAP LEUCATE
De Quintillan et de Roquefort Corbières-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.R2023.325

Date d'analyse : 14/08/2023

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-0107	835306			MPG VALLVERDU C		307	251.1	14.92	3.31	3.93	2.0	78	64	142
CM-0108	005229			MPG EARL GAROUILLA CHAMP DE LA SORS		430	245.1	14.56	3.35	3.30	1.2	77	66	143
CM-0109	428938			MPG GAEC DE LA SALLE SAINT PANCRASSE		334	255.1	15.16	3.39	3.30	1.1	85	71	156
CM-0110	010714			MPG EARL MONTPLAISIR MONTPLAISIR		362	255.1	15.16	3.44	3.30	1.4	97	76	173
CM-0111	835326			MPG VALVERDU C PRADE SALOU?		308	252.1	14.98	3.36	3.90	1.6	73	59	132
CM-0112	428218			MPG BOUSQUET CHAMPS OLIVIER		263	262.7	15.61	3.38	3.78	1.5	65	55	120
CM-0113	835624			MPG SCEA BARQUINE CHAMP PIALO		248	271.6	16.14	3.40	3.98	1.3	74	60	133
CM-0114	010719			MPG EARL MONTPLAISIR MONTPLAISIR		367	255.8	15.20	3.42	3.61	1.7	88	71	159
CM-0115	631021			GB FOURNIER JP COMBES DU FOUR		329	239.6	14.24	3.26	3.62	1.3	77	92	169
CM-0116	005705			GB DUCUP H LES FENALS		269	228.9	13.60	3.19	3.54	1.1	73	90	163
CM-0117	003425			GB BELDA S LES FENALS		284	214.2	12.73	3.11	3.50	<1	58	79	137
CM-0118	005705			GB DUCUP H LES FENALS		335	209.8	12.47	3.11	3.91	1.4	57	92	149
CM-0119	003009			GB BENEZETH Y LA CLOTTE		240	215.8	12.82	3.15	3.82	1.0	65	96	161
CM-0120	834909			GB SCEA DELORME LA PRADE SUD		350	212.4	12.62	3.15	3.41	<1	72	111	183
CM-0121	834917			GB SCEA DELORME		418	221.3	13.15	3.16	3.42	<1	66	99	165
CM-0122	631032			GB FOURNIER JP AZEMAS		230	227.6	13.52	3.19	3.42	<1	66	81	148

* Paramètres en dehors des gammes de mesures validées - Un impact global sur les incertitudes associées aux résultats de l'échantillon est possible.
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.

TOULOUGES, le 14/08/2023
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONSEIL OENOLOGIQUE

LEUCATE
SCV VIGNOBLES CAP LEUCATE
De Quintillan et de Roquefort Corbières-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.R2023.325

Date d'analyse : 14/08/2023

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-0123	415837			GB EARL DU CRES CONILIERES		324	210.1	12.48	3.12	3.27	<1	61	93	154
CM-0124	008309			GB MIQUEL O OUVIELS		229	213.9	12.71	3.16	3.61	<1	68	81	148
CM-0125	005221			GB EARL GAROUILLA CONDAMINE		229	207.8	12.35	3.10	3.87	<1	51	69	120
CM-0126	629812			GB LABADAL? CABANETTE		236	216.1	12.84	3.14	3.44	<1	57	66	123
CM-0127	010723			MAC EARL MONTPLAISIR MONTPLAISIR		277	206.7	12.28	3.16	3.89	1.8	63	82	144
CM-0128	014218			GB EARL COUDERQUE LA TRAITO		379	202.9	12.06	3.15	3.46	1.1	73	105	178
CM-0129	629833			GB LA BADAL FANGASSE		191	203.6	12.10	3.07	3.65	<1	63	85	148
CM-0130	835325			GB VALLVERDU C PRADE NORD		320	207.8	12.35	3.09	3.78	1.2	61	90	150
CM-0131	014222			CHARD EARL COUDERQUE PRADES		302	221.3	13.15	3.20	3.82	1.6	81	76	158
CM-0132	430715			CHARD CABANIER L PRADES BASSES		302	207.7	12.34	3.27	4.40	2.8	126	93	218
CM-0133	007233			MOURV??? SCEA COPOVI PRADELS SUD		304	198.3	11.78	3.08	4.77	2.1	70	77	147
CM-0134	003008			VERMENTINO BENEZETH Y LA CLOTTE		237	218.8	13.00	3.11	4.95	1.3	75	81	156
CM-0135	016910			MARSANNE EARL DU VIGNIE LE VIGNE		539	229.8	13.65	3.26	3.97	1.9	74	61	134
CM-0136	008301			GG MIQUEL O LA MURELLE		325	225.0	13.37	3.21	3.61	1.1	60	61	121
CM-0137	022084			GG SCEA 3 CHAMPS CHAMP LONG SUD		277	206.7	12.28	3.15	3.71	<1	67	102	169
CM-0138	629809			CIN EARL LA BADAL COURTINE		474	198.0	11.76	3.18	4.11	2.8	77	88	165

* Paramètres en dehors des gammes de mesures validées - Un impact global sur les incertitudes associées aux résultats de l'échantillon est possible.
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.

TOULOUGES, le 14/08/2023
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONSEIL OENOLOGIQUE

LEUCATE
SCV VIGNOBLES CAP LEUCATE
De Quintillan et de Roquefort Corbières-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.R2023.325

Date d'analyse : 14/08/2023

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-0139	022031			CIN SCEA 3 CHAMP LES SALLANS		597	201.9	12.00	3.17	4.54	3.4	73	79	152
CM-0140	631714			CALADOC CANDAU V		291	209.1	12.42	3.10	5.06	3.0	63	97	160
CM-0141	632030			CAR FOURNIER JP MONTPEZAT BAS		178	209.5	12.45	3.11	6.48	4.5	68	88	156
CM-0142	016911			SYR EARL DI VIGNE LE VIGNE		375	198.2	11.78	3.10	5.90	3.5	83	93	176
CM-0143	439723			SYR OUSTRIC LEGUNE		264	201.7	11.98	3.14	5.52	2.9	73	67	140
CM-0144	005226			SYR EARL GAROUILLA LES ESTACADES		322	222.6	13.23	3.19	5.48	2.6	74	64	139
CM-0145	014226			SYR EARL COUDERQUE LA TRAITO		300	216.8	12.88	3.24	5.05	2.9	91	70	160
CM-0146	629801			SYR LA BADAL GOUDE		186	216.7	12.88	3.23	5.37	3.3	98	88	186
CM-0147	010707			SYR EARL MONTPLAISIR CHAMPS DU PUY		214	223.0	13.25	3.16	5.96	3.5	74	66	139
CM-0148	005226			SYR EARL GAROUILLA LES ESTACADES		192	208.0	12.36	3.11	6.36	3.5	61	58	119
CM-0149	439723			SYR OUSTRIC		176	220.6	13.11	3.22	5.39	2.8	67	56	123
CM-0150	022009			SYR SCEA 3 CHAMPS MONTPEZAT		237	207.6	12.34	3.21	5.64	3.2	100	77	177
CM-0151	439706			SYR OUSSTRIC LE MUSCAT		341	205.8	12.23	3.15	5.28	2.9	79	64	143
CM-0152	014209			SYR EARL COUDERQUE PRADE		244	199.4	11.85	3.09	5.60	3.2	73	70	143
CM-0153	439702			SYR OUSTRIC LEGUNE		258	213.9	12.71	3.13	5.36	2.8	67	65	132
CM-0154	009309			SYR OUEDEC L MONTPEZAT		240	212.6	12.63	3.21	5.34	2.8	102	77	179

* Paramètres en dehors des gammes de mesures validées - Un impact global sur les incertitudes associées aux résultats de l'échantillon est possible.
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.

TOULOUGES, le 14/08/2023
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONSEIL OENOLOGIQUE

LEUCATE
SCV VIGNOBLES CAP LEUCATE
De Quintillan et de Roquefort Corbières-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.R2023.325

Date d'analyse : 14/08/2023

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-0155	433958			SYR DOM EOLE PRADE		318	231.3	13.74	3.31	4.96	2.9	108	74	181
CM-0156	003401			SYR BELDA S LES FENALS		321	233.4	13.87	3.27	5.33	3.5	71	53	124
CM-0157	022009			SYR SCEA 3 CHAMPS MONTPEZAT BAS		251	213.4	12.68	3.22	5.75	3.7	102	83	185
CM-0158	012005			SYR SARDA JL COL DE VENTENAC		206	198.6	11.80	3.08	6.54	4.1	84	71	154
CM-0159	624603			SYR BIBI B LA MURENE		215	203.1	12.07	3.12	5.54	3.2	83	75	158
CM-0160	835622			GN SCEA BARKIN PLAINE DESSUS NORD		262	215.6	12.81	3.17	4.03	1.6	82	119	201
CM-0161	433959			GN EARL EOLE COUDERQUE		366	229.8	13.65	3.26	3.77	1.4	96	113	209
CM-0162	433944			GN EARL EOLE SALLE		319	207.2	12.31	3.10	3.92	1.0	63	85	147
CM-0163	433939			GN EARL EOLE		279	219.8	13.06	3.15	4.42	1.6	58	71	129
CM-0164	003408			GN BELDA S LA PLAINE		375	210.7	12.52	3.11	3.83	1.1	65	97	162
CM-0165	629863			GN LABADAL GOUDE		266	217.6	12.93	3.13	3.52	1.2	62	99	161
CM-0166	439720			GN OUSTRIC CONILLIERE		304	225.0	13.37	3.23	4.42	2.2	86	114	200
CM-0167	003005			GN BENEZETH Y FANGAS		296	230.4	13.69	3.19	3.77	1.6	73	87	160
CM-0168	003428			GN BELDA S FENALS		233	221.1	13.14	3.12	4.06	1.6	62	92	154
CM-0169	433939			GN EARL EOLE LEGUNES		242	219.5	13.04	3.16	3.74	1.1	70	109	179
CM-0170	003701			GN DUCUP H LES FENALS		276	218.6	12.99	3.12	3.87	1.5	69	96	166

* Paramètres en dehors des gammes de mesures validées - Un impact global sur les incertitudes associées aux résultats de l'échantillon est possible.
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.

TOULOUGES, le 14/08/2023
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

RAPPORT D'ANALYSE POUR
LE CONSEIL OENOLOGIQUE

LEUCATE
SCV VIGNOBLES CAP LEUCATE
De Quintillan et de Roquefort Corbières-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.R2023.325

Date d'analyse : 14/08/2023

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-0171	009308			GN OUEDEC L DREISSSES NORD		323	235.2	13.98	3.23	3.69	1.1	86	127	213
CM-0172	631011			GN FOURNIER JP PRADE NORD		248	216.8	12.88	3.15	3.78	<1	90	150	240
CM-0173	631020			SYR FOURNIER JP LES VIGNES		166	215.3	12.79	3.11	5.17	2.3	72	90	162

* Paramètres en dehors des gammes de mesures validées - Un impact global sur les incertitudes associées aux résultats de l'échantillon est possible.
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.

TOULOUGES, le 14/08/2023
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.