

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.R2023.738

Date d'analyse : 22/08/2023

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-0052	022036			MPG 3 CHPS LA TRAITO		286	258.9	15.38	3.43	3.52	1.3	94	72	165
CM-0053	414525			MPG VALERO ORATOIRE		297	271.6	16.14	3.51	2.87	1.1	83	64	146
CM-0054	010719			MPG MONTPLAISIR		368	255.7	15.19	3.43	3.05	1.4	92	59	151
CM-0055	631039			MPG FOURNIER ZONE VDP		233	242.8	14.43	3.30	4.64	1.9	85	74	159
CM-0056	010510			MPG DEVIC CHPS LONG		192	267.1	15.87	3.46	3.69	1.4	84	64	148
CM-0057	010714			MPG MONTPLAISIR		354	272.3	16.18	3.54	3.34	1.2	100	68	167
CM-0058	003429			MPG BELDA FENALS		290	284.9	16.93	3.48	3.65	1.3	93	63	156
CM-0059	007322			MPG CARPY LA PRADE SUD		274	271.3	16.12	3.44	3.67	<1	82	61	143
CM-0060	014223			MGG COUDERQUE LA PRADE		882	235.3	13.98	3.26	3.68	2.1	101	93	194
CM-0061	003420			ALEX BELDA PRADE		458	221.1	13.14	3.20	4.07	2.2	80	71	151
CM-0062	604336			ALEX GAEC CABANIER		737	229.3	13.62	3.26	3.99	2.0	84	66	150
CM-0063	003420			ALEX BELDA LA PRADE		652	227.3	13.51	3.21	4.03	2.2	74	50	124
CM-0064	014220			ALEX COURDERQUE PLAINE NORD		940	230.5	13.70	3.28	3.86	2.2	97	85	182
CM-0065	015419			ALEX CAZILDA LA PRADE		598	241.7	14.36	3.31	3.79	1.8	96	79	175
CM-0066	428940			ALEX DOM DE LA SALLE ESCOURJATS		613	245.4	14.58	3.33	3.78	2.3	93	68	161
CM-0067	015823			ALEX FONTANILLES LE VIGNE		573	222.5	13.22	3.25	3.83	2.1	89	82	171

* 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 22/08/2023
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.R2023.738

Date d'analyse : 22/08/2023

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-0068	010512			ALEX DEVIC LES TERRIES		251	241.6	14.36	3.32	3.76	1.8	91	69	160
CM-0069	003425			GB BELDA FENALS		329	235.0	13.96	3.21	3.48	1.1	71	78	148
CM-0070	008309			GB MIQUEL OUVIELS		240	232.3	13.80	3.24	3.32	<1	74	69	144
CM-0071	014218			GB COUDERQUE LA TRAITO		359	228.4	13.57	3.27	3.34	<1	85	93	178
CM-0072	433975			GB DOM EOLE		354	234.9	13.96	3.25	3.11	<1	80	94	174
CM-0073	834909			GB SCEA ORM PRADE SUD		333	233.5	13.87	3.25	3.12	<1	85	105	190
CM-0074	005221			GB DOM GARROUILLA CONDAMINE		257	231.7	13.77	3.21	3.37	<1	66	74	140
CM-0075	631021			GB FOURNIER COMBE DU FOUR		240	239.6	14.24	3.23	3.70	<1	70	88	158
CM-0076	631032			GB FOURNIER AZEMAS		196	250.9	14.91	3.28	3.53	<1	73	82	155
CM-0077	007233			GB COPOVI LE PLA		297	236.0	14.02	3.20	3.80	1.1	66	62	128
CM-0078	015416			GB CAZILDA LA TRAITO		553	242.4	14.40	3.26	3.65	<1	71	76	147
CM-0079	630004			GB ASSIE		278	254.8	15.14	3.27	3.98	<1	69	65	134
CM-0080	005705			GB DUCP LES FENALS		300	228.8	13.59	3.18	3.84	1.1	68	98	166
CM-0081	415813			GB DOM CRES LES CONILIERES		280	223.7	13.29	3.16	3.66	<1	66	96	162
CM-0082	010723			MAC MONTPLAISIR MONTPLAISIR		289	222.0	13.19	3.22	3.36	1.1	72	94	166
CM-0083	414537			MAC VALERO PLAINE DESSUS SUD		310	238.0	14.14	3.35	3.30	1.2	66	72	138

* 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 22/08/2023
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.R2023.738

Date d'analyse : 22/08/2023

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-0084	430715			CHARD CABANIER PARDES BASSES		385	215.2	12.79	3.34	4.40	2.9	133	95	227
CM-0085	604321 604322			VERM GAEC CABANIER		353	226.2	13.44	3.23	3.93	1.3	79	91	170
CM-0086	834917			SCEA ORM LE PRE COMMUNAL		310	232.6	13.82	3.22	3.32	<1	71	97	168
CM-0087	433957			DOM EOLE FLOREAL		253	240.0	14.26	3.33	3.70	<1	95	69	164
CM-0088	008301			GG MIQUEL LA MURELLE		240	240.0	14.26	3.24	3.80	<1	69	64	133
CM-0089	022084			GG 3 CHPS CHPS LONG SUD		247	226.6	13.46	3.18	3.75	<1	71	90	161
CM-0090	835605			GG BARQUINE LA BARQUINE		317	244.0	14.50	3.26	3.44	<1	73	75	148
CM-0091	414523			GG VALERO PRADE SUD		270	238.1	14.15	3.18	3.99	<1	58	60	118
CM-0092	631718			?		223	216.3	12.85	3.13	3.70	<1	61	111	172
CM-0093	428912			CAR GRIS DOM DE LA SALLE LA PALME		339	207.9	12.35	3.08	4.85	1.4	62	72	134
CM-0094	439723			SY OUSTRIC LEGUNES		267	228.3	13.57	3.30	4.06	1.6	82	63	145
CM-0095	629801			SY LA BADAL GOUDE		203	228.5	13.58	3.29	4.17	1.8	75	60	135
CM-0096	015409			SY CAZILDA LA TRAITO		238	234.5	13.93	3.27	4.20	1.5	82	65	146
CM-0097	629827			SY LA BADAL VILARGEIL		249	244.3	14.52	3.34	4.11	2.0	75	61	136
CM-0098	629849			SY LA BADAL MURELLE		233	206.1	12.25	3.17	5.01	2.5	75	76	150
CM-0099	624603			SY ROSE BIBI LA MURELLE		207	226.8	13.48	3.29	4.47	1.9	91	73	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 22/08/2023
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.R2023.738

Date d'analyse : 22/08/2023

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-0100	428918			SY DO MDE LA SALLE ESCOURJATS		365	228.0	13.55	3.30	4.34	2.5	88	68	157
CM-0101	003401			SY BELDA FENALS		295	241.1	14.33	3.32	4.59	2.5	76	59	135
CM-0102	835602			SY BARQUINE LA BARQUINE		262	242.5	14.41	3.29	4.28	1.8	76	60	136
CM-0103	490904 490905			SY GLEIZES MIKAEL		261	232.9	13.84	3.28	4.64	2.3	79	57	136
CM-0104	433958			SY DOM EOLE LA PRADE		254	247.3	14.69	3.38	3.91	2.1	93	69	162
CM-0105	001914			SY ASSIE		305	231.6	13.76	3.21	5.45	2.8	70	58	129
CM-0106	014209			SY COUDREQUE LA PRADE		233	221.5	13.16	3.15	5.42	2.6	73	65	137
CM-0107	415810			SY JEUNE EARL CRES CONIERES		268	234.0	13.90	3.25	4.64	2.1	92	84	176
CM-0108	415829			SY CRES CONIERES		278	223.3	13.27	3.21	4.67	2.2	90	88	178
CM-0109	005226			SY DOM GARROUILLA LES ESTACADES		219	218.0	12.95	3.20	4.97	2.1	80	69	150
CM-0110	010707			SY MONTPLAISIR CHPS DU PUIS		189	230.4	13.69	3.23	4.80	2.1	72	62	134
CM-0111	414539			SY VALERO ORATOIRE		228	244.3	14.52	3.30	4.17	1.9	73	54	127
CM-0112	012005			SY SARDA COL DE VENTENAC		197	227.9	13.54	3.19	5.25	2.4	77	65	142
CM-0113	015403			SY CAZILDA LES CHPS LONGS CAVES		403	235.4	13.99	3.22	5.12	2.3	88	70	158
CM-0114	015408			SY CAZILDA LA TRAITO		438	228.0	13.55	3.23	5.08	2.3	102	91	193
CM-0115	439723			SY OUSTRIC LEGUNES		173	233.0	13.84	3.26	4.46	2.0	85	71	156

* 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 22/08/2023
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.R2023.738

Date d'analyse : 22/08/2023

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-0116	631020			SY FOURNIER LES VIGNES		148	238.4	14.17	3.24	4.62	1.9	74	63	136
CM-0117	001926 001933??			SY ASSIE / GN ASSIE POMPADONE		202	248.0	14.74	3.26	4.82	2.3	71	59	130
CM-0118	007236			GN COPOVI		296	248.7	14.78	3.30	4.29	1.8	79	79	158
CM-0119	433959			GN DOM EOLE		352	251.2	14.93	3.36	3.67	<1	92	110	202
CM-0120	007237			GN ST MARTIN		280	234.8	13.95	3.23	3.64	<1	77	72	148
CM-0121	631024			GN FOURNIER		194	251.6	14.95	3.29	3.67	<1	74	76	151
CM-0122	433921			GN DOM EOLE		279	248.4	14.76	3.23	3.72	<1	69	69	138
CM-0123	016906			GN EARL VIGNIE LE VIGNE		337	246.6	14.65	3.29	3.81	1.1	82	100	183
CM-0124	008610			GN PASCUAL LES FENALS		357	252.3	14.99	3.29	3.54	1.2	72	73	145
CM-0125	439720			GN OUSTRIC CONILIERES		310	265.4	15.77	3.46	3.32	1.1	103	95	199
CM-0126	010702			GN MONTPLAISIR LA TRAITO		295	246.6	14.65	3.32	3.61	<1	89	118	206
CM-0127	003428			GN BELDA FENALS		258	239.8	14.25	3.24	3.82	1.2	78	105	182
CM-0128	415839			GN DOM CRES BILARGEIL		251	261.7	15.55	3.30	3.59	<1	73	83	156
CM-0129	428922			GN GEAC SALLE MOULAS		268	241.1	14.33	3.29	3.43	<1	79	100	179
CM-0130	002305			GN CHEVALIER LA PRADE NORD		153	242.9	14.43	3.25	3.79	<1	79	99	178
CM-0131	631011			GN FOURNIER PRADE NORD		254	235.1	13.97	3.20	3.69	<1	79	117	196

* 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 22/08/2023
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.R2023.738

Date d'analyse : 22/08/2023

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-0132	003408			GN BELDA LA PLAINE		368	226.8	13.48	3.18	3.62	<1	70	94	164
CM-0133	015429			GN CAZILDA LE VILLAGE		367	225.8	13.42	3.19	3.59	<1	75	134	209
CM-0134	433939			GN DOM EOLE LEGUNES		168	235.8	14.01	3.20	3.90	<1	73	123	196
CM-0135	022018			GN 3CHPS MONTPEZAT		224	229.5	13.64	3.24	3.62	<1	95	115	210
CM-0136	433939			GN DOM EOLE		315	234.8	13.95	3.22	3.81	<1	86	120	207
CM-0137	615911			GN NOE LA COURTINE		198	235.5	13.99	3.25	3.32	<1	66	68	134
CM-0138	022041			GN 3CHPS CHPS LONG NORD		351	212.4	12.62	3.11	4.70	1.5	66	78	144
CM-0139	022047			GN 3CHPS LE TOUR		348	217.0	12.89	3.18	3.99	1.2	74	107	182
CM-0140	005701			GN DUCUP FENALS		277	233.9	13.90	3.21	3.82	1.1	74	91	165
CM-0141	010710			GN MONTPLAISIR		315	243.1	14.44	3.26	3.65	<1	77	99	176
CM-0142	015427			GN CAZILDA ESTAGNOLS		266	241.2	14.33	3.27	3.56	<1	74	74	148
CM-0143	007310			GN CARPY SABLIERES		288	227.9	13.54	3.16	3.94	<1	73	107	180
CM-0144	835618			GN BARQUINE MONTORIOL		320	253.2	15.04	3.25	3.52	<1	65	68	134
CM-0145	014205			GN COUDERQUE PLAINE NORD		349	228.6	13.58	3.15	3.92	<1	71	115	186
CM-0146	629863			GN LA BADAL LA GOUDE		319	239.3	14.22	3.21	3.33	<1	78	119	197
CM-0147	604320			GN CABANIER LE DEVES		277	260.5	15.48	3.33	3.82	1.1	76	84	160

* 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 22/08/2023
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.R2023.738

Date d'analyse : 22/08/2023

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-0148	009308			GN OUEDEC BREISSES NORD		313	255.2	15.16	3.34	3.44	<1	88	120	208
CM-0149	012018			GN SARDA COL DE VENTENAC		261	239.1	14.21	3.19	3.92	1.1	75	97	171
CM-0150	834503			GN JALABERT ORATOIRE		245	240.3	14.28	3.21	4.11	<1	59	65	124
CM-0151	415838			CAR DOM CRES BILARGEIL		202	244.2	14.51	3.28	4.21	1.3	65	60	126
CM-0152	015428			CAR CAZILDA LES TERRIES		323	225.9	13.42	3.24	4.79	2.1	75	58	133
CM-0153	014208			CAR COUDERQUE LA PRADE		333	188.6	11.21	3.01	5.77	2.7	75	95	170
CM-0154	415817			CAR ROSE CRES TAMARIS		428	225.4	13.39	3.26	5.14	3.0	92	79	172
CM-0155	002304			CAR CHEVALIER		329	215.2	12.79	3.08	6.24	2.8	72	65	137
CM-0156	015421			CAR CAZILDA LA PLAINE		266	224.7	13.35	3.14	5.42	2.0	83	61	144
CM-0157	631013			CAR FOURNIER		151	229.7	13.65	3.20	4.87	2.0	78	53	131
CM-0158	015423			CAR CAZILDA CHPS LONG		279	243.1	14.44	3.29	4.43	1.8	85	59	144
CM-0159	022031			CINSAULT 3CHPS LES SALANS		403	232.6	13.82	3.27	3.88	1.9	90	99	189
CM-0160	007224			CINSAULT COPOVI MURTRES		272	229.8	13.65	3.26	3.81	1.6	95	90	185
CM-0161	835604			CINSAULT BARQUINE LA BARQUINE		300	216.7	12.88	3.23	3.94	2.2	79	76	156
CM-0162	016907			CINSAULT EARL VIGNIE LE VIGNE		496	212.0	12.60	3.27	3.78	2.2	85	81	167
CM-0163	016903			CALADOC EARL VIGNIE LE VIGNE		296	231.4	13.75	3.26	4.12	1.7	75	82	157

* 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 22/08/2023
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.R2023.738

Date d'analyse : 22/08/2023

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-0164	615910			CALADOC NOE LA GOUDE		444	248.6	14.77	3.25	4.09	1.7	64	63	127
CM-0165	629912			CALADOC AZALBERT GOUDE		380	245.7	14.60	3.31	3.77	1.6	71	72	143
CM-0166	629869			CALADOC LA BADAL VIGNASSE		296	220.6	13.11	3.20	4.08	1.5	68	77	145
CM-0167	015404			MVD CAZILDA LA TRAITO		458	206.1	12.25	3.20	4.17	1.9	73	65	138
CM-0168	002303			MVD CHEVALIER SABLIERES		205	211.1	12.54	3.18	4.43	2.0	68	59	128
CM-0169	629856			LA BADAL COUSTOUGES		261	224.2	13.32	3.23	4.21	1.8	67	75	142
CM-0170	631507			PARNAUD LE PRE COMMUNAL		255	208.1	12.36	3.23	4.10	1.7	60	69	129
CM-0171	631714			CANDAU LE PRE COMMUNAL		308	216.5	12.86	3.15	4.33	1.8	61	87	147
CM-0172	022069			3CHPS ARCADES		114	230.6	13.70	3.26	4.08	1.3	73	72	145
CM-0173	629813			AZALBERT LA PLAINE		158	233.9	13.90	3.26	3.99	<1	72	77	150
CM-0174	629809			LA BADAL LA COURTINE		455	222.9	13.24	3.29	3.61	1.9	87	88	175
CM-0175	629851			LA BADAL COUSTOUGES		203	239.0	14.20	3.36	3.56	1.7	79	68	147
CM-0176	?			SANS ETIQUETTE		192	266.2	15.82	3.34	3.80	1.3	80	70	150

* 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 22/08/2023
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.