

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.R2023.3514

Date d'analyse : 12/09/2023

| 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-0017 | 003411 | | | CN AL PLA BELDA | | 446 | 225.3 | 13.39 | 3.28 | 4.34 | 1.6 | 83 | 58 | 141 |
| CM-0018 | 003418 | | | CN PRADE NORD BELDA | | 377 | 224.1 | 13.32 | 3.29 | 4.08 | 1.6 | 75 | 55 | 129 |
| CM-0019 | 003427 | | | CN FENALS BELDA | | 442 | 225.1 | 13.37 | 3.32 | 3.90 | 1.3 | 79 | 60 | 139 |
| CM-0020 | 003404 | | | CN GUITARD BELDA | | 349 | 225.4 | 13.39 | 3.28 | 4.58 | 2.0 | 72 | 46 | 118 |
| CM-0021 | 003403 | | | CN CHAMP LONG NORD BELDA | | 313 | 226.1 | 13.43 | 3.15 | 5.25 | 1.3 | 71 | 79 | 150 |
| CM-0022 | 005704 | | | CN FENALS DUCUP | | 365 | 227.5 | 13.52 | 3.38 | 3.10 | 1.1 | 79 | 68 | 147 |
| CM-0023 | 016915 | | | CAR LES FONTANILLES LE VIGNIE | | 342 | 234.5 | 13.93 | 3.48 | 3.41 | 1.8 | 83 | 55 | 138 |
| CM-0024 | 016901 | | | CAR LES FONTANILLES LE VIGNIE | | 337 | 225.6 | 13.40 | 3.39 | 4.01 | 1.8 | 77 | 50 | 127 |
| CM-0025 | 009303 | | | CAR CHAMPS DU PUIITS OUEBEC | | 271 | 230.8 | 13.71 | 3.41 | 4.29 | 1.7 | 94 | 68 | 162 |
| CM-0026 | 022004 | | | CAR LA PLAINE 3 CHAMPS | | 400 | 227.0 | 13.49 | 3.34 | 4.23 | 1.7 | 80 | 58 | 138 |
| CM-0027 | 015431 | | | CAR LA TRAITO CAZILDA | | 358 | 231.6 | 13.76 | 3.29 | 4.31 | 1.3 | 79 | 63 | 142 |
| CM-0028 | 009304 | | | CAR CARPY OUEST OUEBEC | | 345 | 228.7 | 13.59 | 3.28 | 4.29 | 1.5 | 68 | 51 | 120 |
| CM-0029 | 016904 | | | CAR LE VIGNE EARL VIGNIE | | 349 | 218.0 | 12.95 | 3.30 | 4.67 | 2.2 | 77 | 49 | 126 |
| CM-0030 | 009306 | | | CAR GAROUILLE OUEDEC | | 372 | 222.3 | 13.21 | 3.32 | 4.27 | 1.7 | 66 | 44 | 111 |
| CM-0031 | 433976 | | | CAR ORATOIRE DOM EOLE | | 222 | 225.4 | 13.39 | 3.39 | 3.68 | 1.2 | 80 | 64 | 145 |
| CM-0032 | 007204 | | | CAR LE PLA COPOVI | | 211 | 223.2 | 13.26 | 3.27 | 4.43 | 1.5 | 83 | 62 | 145 |

* 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 12/09/2023
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.R2023.3514

Date d'analyse : 12/09/2023

| 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-0033 | 016916 | | | CAR LE VIGNE EARL VIGNIE | | 375 | 228.3 | 13.57 | 3.32 | 4.19 | 1.4 | 88 | 57 | 145 |
| CM-0034 | 015426 | | | CAR CHAMP LONG CAZILDA | | 231 | 235.3 | 13.98 | 3.39 | 3.75 | 1.3 | 72 | 49 | 120 |
| CM-0035 | 015407 | | | CAR LA TRAITO CAZILDA | | 228 | 229.4 | 13.63 | 3.36 | 4.08 | 1.7 | 71 | 53 | 124 |
| CM-0036 | 015411 | | | CAR LES ESTAGNELS CAZILDA | | 263 | 231.4 | 13.75 | 3.34 | 4.10 | 1.5 | 75 | 53 | 128 |
| CM-0037 | 015432 | | | CAR CHAMP LONG CAZILDA | | 271 | 230.8 | 13.71 | 3.32 | 4.18 | 1.5 | 77 | 53 | 131 |
| CM-0038 | 010501 | | | CAR CHAMP LONG DEVIC | | 323 | 230.6 | 13.70 | 3.31 | 4.27 | 1.5 | 71 | 56 | 128 |
| CM-0039 | 010731 | | | CAR MONTPLAISIR MONTPLAISIR | | 322 | 226.9 | 13.48 | 3.27 | 4.51 | 1.3 | 77 | 59 | 136 |
| CM-0040 | 428203 | | | CAR MONTAURIOL BOUSQUET | | 370 | 222.8 | 13.24 | 3.39 | 4.02 | 1.9 | 70 | 48 | 119 |
| CM-0041 | 015404 | | | MOURV LA TRAITO CAZILDA | | 242 | 239.4 | 14.22 | 3.48 | 3.35 | 1.3 | 84 | 57 | 140 |
| CM-0042 | 022042 | | | MOURV PRE COMMUNAL 3 CHAMPS | | 237 | 232.6 | 13.82 | 3.45 | 3.26 | 1.1 | 80 | 61 | 140 |
| CM-0043 | 012006 | | | MOURV VENTENAC SARDA | | 324 | 238.0 | 14.14 | 3.38 | 3.38 | 1.4 | 80 | 58 | 138 |
| CM-0044 | 433902 | | | MOURV ORATOIRE DOM EOLE | | 257 | 241.7 | 14.36 | 3.48 | 3.19 | 1.0 | 83 | 58 | 141 |
| CM-0045 | 003402 | | | MOURV CARPY EST BELDA | | 416 | 231.6 | 13.76 | 3.36 | 3.26 | 1.1 | 81 | 71 | 152 |
| CM-0046 | 016902 | | | MOURV COURBEY ROLLES? VIGNIE | | 314 | 230.2 | 13.68 | 3.38 | 3.55 | 1.4 | 85 | 60 | 145 |
| CM-0047 | 009305 | | | MOURV CARPY OUEST OUEDEC | | 328 | 217.9 | 12.95 | 3.31 | 3.49 | 1.5 | 96 | 74 | 170 |
| CM-0048 | 015410 | | | MOURV LA TRAITO CAZILDA | | 312 | 253.2 | 15.04 | 3.41 | 2.99 | <1 | 92 | 64 | 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 12/09/2023
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.R2023.3514

Date d'analyse : 12/09/2023

| 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-0049 | 011902 | | | SUR LA FONTAINE FONTES | | 303 | 235.2 | 13.98 | 3.28 | 4.06 | <1 | 64 | 50 | 114 |
| CM-0057 | 003420 | | | MT ALEX PRADE BELDA | | 709 | 246.3 | 14.63 | 3.40 | 3.00 | 1.5 | 84 | 56 | 140 |
| CM-0058 | 015823 | | | MT ALEX LE VIGNE FONTANILLES | | 613 | 242.8 | 14.43 | 3.38 | 2.93 | 1.2 | 93 | 56 | 149 |
| CM-0059 | 045406 | | | MT TREILLES CHAMP LONG FAURAN | | 509 | 236.4 | 14.05 | 3.35 | 2.92 | 1.4 | 103 | 73 | 177 |

* 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 12/09/2023
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.