



GIE ICV-VVS
Laboratoire de Toulouges
3, bd. de Clairfont
Naturopole - Bât. C
66350 TOULOUGES
T. +33468548484
icv_toulouges@icv.fr
www.icv.fr

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONTRÔLE MATURETE

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.R2024.4546

Date d'analyse : 17/09/2024

* En dehors des gammes de mesures validées, un impact sur les incertitudes de mesure est possible ; Estimé° = valeur consensuelle admise en France pour l'étiquetage nutritionnel a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc ; dPCR Brett. : ND: < 4 copies ADN; D<X: <X copies ADN ; Rech. Ferro., ac. sorbique : 1=Présence, 0=Absence ; Acide malique <=0.20 g/l=FML Terminée.

TOULOUGES, le 17/09/2024
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONTRÔLE MATURETE

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.R2024.4546

Date d'analyse : 17/09/2024

Analyses avec parcelles pré enregistrées

N° ana	Code	Lieu-dit / Nom parcelle	Producteur	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
		CARI		355.14	237.06	14.09	3.37	3.67	1.56	99.15	47.13	146.28
CM-0032	836503	MONTORIOL	BOUSQUET JEAN-BAPTIS	408	232.1	13.79	3.39	3.75	2.2	98	38	136
CM-0025	010508	LA TRAITO	DEVIC PIERRE ANTOINE	244	239.6	14.24	3.33	3.57	1.3	98	41	139
CM-0023	015431	LA TRAITO	EARL CAZILDA	391	243.5	14.47	3.35	3.51	1.4	82	42	124
CM-0051	010731	CARPY OUEST	EARL DE MONTPLAISIR	331	238.3	14.16	3.42	3.60	1.6	96	50	146
CM-0028	433920	LES CONILIERES	EARL DOMAINE D EOLE	438	233.8	13.89	3.35	3.68	1.7	97	45	142
CM-0038	007333	SABLIERES	EARL DOMAINE DE CARP	372	242.5	14.41	3.35	3.93	1.4	90	64	154
CM-0019	005204	TERRIES	EARL DOMAINE DE GARO	288	245.7	14.60	3.51	2.71	<1	151	75	226
CM-0041	415804	MOULAS MIDI	EARL DOMAINE DU CRES	413	234.0	13.90	3.29	4.31	1.8	94	66	160
CM-0034	604312	LA BASSE	GAEC CABANIER	340	236.2	14.03	3.39	3.39	1.5	110	39	148
CM-0035	604307	LA PLAINE	GAEC CABANIER	411	241.7	14.36	3.42	3.26	1.5	98	36	135
CM-0021	422913	LA CONDAMINE	SAUNIER ALAIN	303	236.5	14.05	3.41	3.36	1.3	105	51	156
CM-0030	007204	LE PLA	SCEA COPOVI	437	224.9	13.36	3.27	4.22	2.0	72	32	104
CM-0033	022030	LES MOULAS DE DESSU	SCEA DES 3 CHAMPS	284	229.2	13.62	3.35	3.75	1.8	124	50	174
CM-0040	022003	LE TOUR	SCEA DES 3 CHAMPS	312	240.8	14.31	3.29	4.28	1.6	73	32	105
		GREN		380	242.5	14.41	3.54	2.57	0.24	148.2	110.8	259
CM-0015	015427	LES ESTAGNELS	EARL CAZILDA	290	241.3	14.34	3.55	2.62	<1	172	104	276
CM-0017	415835	BILARGEL	EARL DOMAINE DU CRES	418	240.2	14.27	3.51	2.58	<1	146	129	275
CM-0018	415825	LES CONILIERES	EARL DOMAINE DU CRES	432	246.0	14.62	3.55	2.52	<1	127	99	226

* En dehors des gammes de mesures validées, un impact sur les incertitudes de mesure est possible ; Estimé° = valeur consensuelle admise en France pour l'étiquetage nutritionnel a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc ; dPCR Brett. : ND: < 4 copies ADN; D<X: <X copies ADN ; Rech. Ferro., ac. sorbique : 1=Présence, 0=Absence ; Acide malique <=0.20 g/l=FML Terminée.

TOULOUGES, le 17/09/2024
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONTRÔLE MATURETE

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.R2024.4546

Date d'analyse : 17/09/2024

N° ana	Code	Lieu-dit / Nom parcelle	Producteur	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
		MOUR		433	245.9	14.61	3.59	2.57	1.24	98.8	38.8	137.6
CM-0047	604309	LA PLAINE	GAEC CABANIER	433	245.9	14.61	3.59	2.57	1.2	99	39	138

Analyses sans parcelle pré enregistrée

N° ana	Code	Caractéristiques	Producteur	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
		CARI										
CM-0039	836511	MONTORIOL	BOUSQUET	372	230.4	13.69	3.33	4.05	1.6	86	48	134
CM-0037	604303	CONILIERES	CABANIER	491	230.8	13.71	3.35	3.87	2.0	86	47	133
CM-0024	015426	CHAMPSLONGS	CAZILDA	271	248.4	14.76	3.46	2.96	1.6	100	41	141
CM-0042	007210	MONTPEZAT	COPOVI	445	231.5	13.76	3.34	4.07	1.9	92	46	138
CM-0026	010511	LA TRAITO	DEVIC	298	232.7	13.83	3.27	3.93	1.3	100	41	141
CM-0029	415801	ORATOIRE	DOM CRES	532	220.2	13.08	3.31	3.93	2.1	85	35	120
CM-0036	415805	LA GRANGE BENAIS	DOM CRES	429	232.5	13.81	3.41	3.47	1.7	110	54	164
CM-0027	433952	MOULAS	DOM EOLE	464	228.6	13.58	3.29	3.93	1.8	94	42	136
CM-0052	010724		MONTPLAISIR	424	238.8	14.19	3.45	3.88	1.8	120	47	166
CM-0020	BW001	CHAMPS DU PUIITS	OUEDDEC	336	245.2	14.57	3.52	2.98	1.2	138	46	184
CM-0022	541 A5	GAROUILLE	OUEDDEC	360	230.5	13.70	3.35	3.59	1.6	84	36	120
CM-0031	008631	CHAMPS DU PUIITS	PASCUAL	573	235.9	14.02	3.35	3.82	1.7	101	42	143
CM-0053	835329	PRADE SUD	VALLVERDU	307	248.0	14.74	3.50	3.60	1.8	111	35	145

* En dehors des gammes de mesures validées, un impact sur les incertitudes de mesure est possible ; Estimé° = valeur consensuelle admise en France pour l'étiquetage nutritionnel a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc ; dPCR Brett. : ND: < 4 copies ADN; D<X: <X copies ADN ; Rech. Ferro., ac. sorbique : 1=Présence, 0=Absence ; Acide malique <=0.20 g/l=FML Terminée.

TOULOUGES, le 17/09/2024
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONTRÔLE MATURITE

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.R2024.4546

Date d'analyse : 17/09/2024

N° ana	Code	Caractéristiques	Producteur	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
		GREB										
CM-0010	007309	PRADE SUD	CARPY	479	241.2	14.33	3.51	2.50	<1	113	106	219
CM-0009	015416	LA TRAITO	CAZILDA	472	251.7	14.96	3.55	2.57	<1	103	99	202
CM-0008	428942	MOULAS DESSUS	DOM DE LA SALLE	435	255.1	15.16	3.56	2.23	<1	138	117	255
		GREG										
CM-0014	414523	PRADE SUD GR RS	VALLERO	496	247.9	14.73	3.41	2.75	<1	63	56	118
		GREN										
CM-0016	BP0132	LA PRADE	FONTES	389	235.2	13.98	3.43	2.94	<1	128	86	214
		MACA										
CM-0012	430716	P NORD	CABANIER	475	236.1	14.03	3.49	2.48	<1	81	90	171
CM-0013	CL0139	BREISSES NORD	OUEDDEC	422	240.4	14.28	3.48	2.17	<1	65	55	120
CM-0011	439718	CONILIERES	OUSTRIC	425	238.7	14.18	3.54	2.19	<1	87	79	166
		MOUR										
CM-0046	604341	PLAINE DE DESSUS	CABANIER	489	243.9	14.49	3.54	2.67	1.3	102	46	149
CM-0045	015410	LA TRAITO	CAZILDA	300	232.0	13.78	3.49	3.07	1.5	101	41	142
CM-0048	415816	BILARGEL	DOM CRES	434	242.0	14.38	3.54	2.60	<1	111	56	167
CM-0049	B00130	LES SALANS	FONTES	471	241.4	14.34	3.55	2.67	1.2	127	64	191
CM-0043	010701		MONTPLAISIR	482	223.7	13.29	3.40	3.44	1.8	91	30	121
CM-0050	BW0280	CARPY OUEST	OUEDDEC	381	239.3	14.22	3.50	2.68	1.4	107	49	156

* En dehors des gammes de mesures validées, un impact sur les incertitudes de mesure est possible ; Estimé° = valeur consensuelle admise en France pour l'étiquetage nutritionnel a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc ; dPCR Brett. : ND: < 4 copies ADN; D<X: <X copies ADN ; Rech. Ferro., ac. sorbique : 1=Présence, 0=Absence ; Acide malique <=0.20 g/l=FML Terminée.

TOULOUGES, le 17/09/2024
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONTRÔLE MATURETE

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.R2024.4546

Date d'analyse : 17/09/2024

N° ana	Code	Caractéristiques	Producteur	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
		MOUR										
CM-0044	835320	CHAMPS DU PUIITS	VALLVERDU	388	240.4	14.28	3.60	2.96	1.5	107	48	155

* En dehors des gammes de mesures validées, un impact sur les incertitudes de mesure est possible ; Estimé° = valeur consensuelle admise en France pour l'étiquetage nutritionnel a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc ; dPCR Brett. : ND: < 4 copies ADN; D<X: <X copies ADN ; Rech. Ferro., ac. sorbique : 1=Présence, 0=Absence ; Acide malique <=0.20 g/l=FML Terminée.

TOULOUGES, le 17/09/2024
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.