



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 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.R2024.5692

Date d'analyse : 24/09/2024

* 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 24/09/2024
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.R2024.5692

Date d'analyse : 24/09/2024

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		370.11	230.67	13.71	3.39	3.57	1.3	110.56	46.4	156.96
CM-0010	631706	LA PLAINE	CANAU VIRGINIE	381	222.8	13.24	3.39	3.67	1.4	134	53	187
CM-0030	010508	LA TRAITO	DEVIC PIERRE ANTOINE	354	230.3	13.68	3.27	4.31	1.5	100	41	141
CM-0028	015411	LES ESTAGNELS	EARL CAZILDA	233	243.3	14.46	3.40	4.10	1.2	102	49	151
CM-0016	007301	CARPY EST	EARL DOMAINE DE CARP	413	230.5	13.70	3.40	3.75	1.5	123	52	175
CM-0014	415811	BILARGEL	EARL DOMAINE DU CRES	394	224.6	13.35	3.42	3.58	1.4	120	49	169
CM-0012	428905	CROIX FER	GAEC DOMAINE DE LA S	355	232.9	13.84	3.42	3.08	1.1	110	45	155
CM-0005	412001	COL DE LAGREDE	GAEC DOMITIA	379	240.2	14.27	3.42	2.95	<1	89	43	132
CM-0006	412006	CANDESTRE	GAEC DOMITIA	363	223.8	13.30	3.39	3.35	1.2	111	46	157
CM-0008	414560	P. NORD	VALERO LUDOVIC	459	227.6	13.52	3.44	3.36	1.4	106	40	145
		GREN		362	227.2	13.5	3.39	3.7	1.34	102.1	55.8	157.9
CM-0025	022018	MONTPEZAT BAS	SCEA DES 3 CHAMPS	362	227.2	13.50	3.39	3.70	1.3	102	56	158

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-0009	022033	CABANETTES	3 CHAMPS	559	227.9	13.54	3.44	3.56	1.8	106	45	150

* 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 24/09/2024
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.R2024.5692

Date d'analyse : 24/09/2024

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
		CARI										
CM-0020	003403	CHAMP LONG NORD	BELDA	355	234.4	13.93	3.35	3.96	1.3	121	62	184
CM-0011	836505	MONTAURIOL	BOUSQUET	271	225.4	13.39	3.38	3.57	1.3	95	36	131
CM-0017	836502	MONTAURIOL	BOUSQUET	478	229.0	13.61	3.33	3.85	1.5	117	63	180
CM-0026	836505	MONTAURIOL	BOUSQUET	349	205.3	12.20	3.32	3.64	1.5	83	44	127
CM-0027	836502	MONTAURIOL	BOUSQUET	351	224.7	13.35	3.28	4.00	1.4	92	57	148
CM-0021	014208	PRADE	COUDERQUE	477	214.7	12.76	3.28	3.94	1.6	112	65	177
CM-0029	010511	LA TRAITO	DEVIC	271	235.9	14.02	3.37	4.04	1.5	113	48	161
CM-0023	415801	ORATOIRE	DOM CRES	553	224.3	13.33	3.37	3.69	1.5	94	33	127
CM-0024	415812	TAMARIS	DOM CRES	448	215.7	12.82	3.29	3.93	1.8	98	36	135
CM-0015	005235	LES ESTAGNIELS	DOM GAROUILLA	435	229.0	13.61	3.41	3.56	1.4	116	50	166
CM-0018	005234	PRADE SUD	DOM GAROUILLA	410	229.4	13.63	3.31	3.77	1.4	101	47	148
CM-0007	428936	SALLE	DOM SALLE	352	228.8	13.59	3.40	3.46	1.0	128	54	181
CM-0019	428933	TAMARIS	DOM SALLE	485	231.2	13.74	3.36	3.93	1.7	98	44	141
CM-0022	428916	PRADE	DOM SALLE	276	230.5	13.70	3.35	3.69	1.0	100	46	146
CM-0031	439717		LA BADAL	297	228.0	13.55	3.31	4.08	1.6	99	39	138
CM-0013	008634	CARPY OUEST	PASCUAL	381	229.0	13.61	3.49	3.26	1.5	140	42	182

* 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 24/09/2024
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.