

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.R2025.491

Date d'analyse : 14/08/2025

* 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 14/08/2025
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.R2025.491

Date d'analyse : 14/08/2025

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
		GREB		296.5	195.9	11.64	3.19	4.27	2.35	73.75	128.1	201.85
CM-0006	631032	LES AZEMAS	FOURNIER JEAN PIERRE	293	205.5	12.21	3.22	3.66	1.7	69	113	182
CM-0007	631021	COMBE DU FOUR	FOURNIER JEAN PIERRE	300	186.3	11.07	3.15	4.87	3.0	79	143	222
		GREG		308	203.45	12.09	3.2	3.46	1.41	64.9	98.6	163.5
CM-0008	631718	LA PLAINE	CANDAU VIRGINIE	309	196.0	11.65	3.16	3.75	1.6	68	110	177
CM-0009	008301	LA MURELLE	MIQUEL OLIVIER	307	210.9	12.53	3.24	3.17	1.2	62	88	150
		GREN		312	209.03	12.42	3.23	3.36	1.19	65.03	89.33	154.37
CM-0011	003503	LES ESCOURJATS	CASTAN NICOLAS	338	197.7	11.75	3.20	3.60	1.3	65	84	148
CM-0012	008308	LA MURELLE	MIQUEL OLIVIER	307	227.2	13.50	3.33	2.93	1.2	76	93	169
CM-0010	007206	LES FANGASSES	SCEA COPOVI	291	202.2	12.01	3.15	3.55	1.1	55	91	146
		SYRA		262.25	232.5	13.82	3.38	3.72	2.56	92.6	64.48	157.08
CM-0016	015430	LES ESTAGNELS	EARL CAZILDA	239	230.2	13.68	3.37	4.03	2.6	105	79	185
CM-0014	005243	LES TERRIES	EARL DOMAINE DE GARO	305	249.7	14.84	3.43	3.49	2.6	104	70	174
CM-0015	629814	LA MURELLE	EARL LA BADAL	229	227.2	13.50	3.38	3.66	2.5	89	49	138

* 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 14/08/2025
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.R2025.491

Date d'analyse : 14/08/2025

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
		SYRA		262.25	232.5	13.82	3.38	3.72	2.56	92.6	64.48	157.08
CM-0013	835602	BARQUINE	SCEA LA BARQUINE	276	222.9	13.24	3.35	3.70	2.5	72	59	132

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
CM-0017	014210	LE GAROUILLA	EARL LA COURDERQUE	291	220.9	13.13	3.34	3.30	<1	79	82	161

* 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 14/08/2025
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.