



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.R2025.550

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 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.R2025.550

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 ammoniur mg/L N	Az. assim. mg/l N
		CARI		416	194.3	11.54	3.11	4.09	2.07	44.6	83.2	127.8
CM-0172	836420	LA PLAINE	GAEC PEGUILLOU	416	194.3	11.54	3.11	4.09	2.1	45	83	128
		GREB		331.33	203.15	12.07	3.18	3.38	1.14	49.18	67.07	116.25
CM-0171	003425	LES FENALS	BELDA SYLVAIN	365	201.6	11.98	3.11	3.43	1.4	34	50	84
CM-0169	005221	La Condamine	EARL DOMAINE DE GARO	345	220.3	13.09	3.19	3.31	<1	43	63	106
CM-0170	629812	LES CABANETTES	EARL LA BADAL	291	200.8	11.93	3.21	3.03	<1	56	73	129
CM-0168	604321	LES FANGASSES	GAEC CABANIER	294	206.9	12.29	3.25	3.49	1.2	70	78	149
CM-0173	439715	LEGUNES	INDIVISION OUSTRIC H	334	206.2	12.25	3.19	3.40	1.3	45	57	102
CM-0166	631503	LA GRANGE NEUVE-SUD	PARNAUD LAURENT	359	183.1	10.88	3.13	3.61	1.2	47	81	127
		MACA		270	198.4	11.79	3.21	4	1.72	59.9	127.8	187.7
CM-0175	867502	LA PRADE SUD	COPOVI KARINE	270	198.4	11.79	3.21	4.00	1.7	60	128	188
		SAUV		255	228.2	13.56	3.31	3.59	1.46	81.6	86.6	168.2
CM-0176	838112	LA COUTIVE	ESCOFET DENIS	255	228.2	13.56	3.31	3.59	1.5	82	87	168

Analyses sans parcelle pré enregistré

* 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 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.R2025.550

Date d'analyse : 14/08/2025

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
		CHAR										
CM-0174	631520		PARNAUD LAURENT	203	217.6	12.93	3.30	3.75	1.2	50	45	95
		GREB										
CM-0167	836421		GAEC PEGUILLOU	325	213.4	12.68	3.29	3.23	<1	68	94	162

* 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.