

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.R2025.698

Date d'analyse : 19/08/2025

* 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 19/08/2025
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.R2025.698

Date d'analyse : 19/08/2025

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
		CALA		182	200.6	11.92	3.12	5.61	2.89	83.4	134.6	218
CM-0074	838113	LA COUTIVE	ESCOFET DENIS	182	200.6	11.92	3.12	5.61	2.9	83	135	218
		GREB		322.44	216.91	12.89	3.29	3.4	1.06	81.69	107.88	189.57
CM-0045	003518	LE PRE COMMUNAL	CASTAN NICOLAS	305	199.5	11.85	3.21	3.89	1.7	81	143	223
CM-0044	867501	LA PRADE SUD	COPOVI KARINE	267	227.5	13.52	3.36	3.49	1.4	91	109	200
CM-0046	433975	LES CONILIERES	EARL DOMAINE D EOLE	345	216.1	12.84	3.32	3.41	1.2	100	100	200
CM-0048	433961	LES CONILIERES	EARL DOMAINE D EOLE	330	216.6	12.87	3.24	3.09	<1	68	85	153
CM-0049	415813	LES CONILIERES	EARL DOMAINE DU CRES	336	225.2	13.38	3.25	3.28	<1	63	88	151
CM-0052	014218	LA TRAITO	EARL LA COUDERQUE	332	228.8	13.59	3.36	3.18	<1	86	98	184
CM-0050	631032	LES AZEMAS	FOURNIER JEAN PIERRE	327	212.6	12.63	3.29	2.95	<1	84	106	190
CM-0051	631021	COMBE DU FOUR	FOURNIER JEAN PIERRE	321	208.2	12.37	3.24	3.65	1.2	81	122	203
CM-0057	631032	LES AZEMAS	FOURNIER JEAN PIERRE	305	218.9	13.01	3.33	3.17	<1	92	126	218
CM-0058	631021	COMBE DU FOUR	FOURNIER JEAN PIERRE	299	210.4	12.50	3.29	3.63	1.1	91	139	230
CM-0056	439715	LEGUNES	INDIVISION OUSTRIC H	269	214.9	12.77	3.29	3.36	<1	70	75	145
CM-0043	008303	LA MURELLE	MIQUEL OLIVIER	402	222.6	13.23	3.33	3.80	1.9	106	107	213
CM-0047	008309	LES OUBIELS	MIQUEL OLIVIER	308	223.2	13.26	3.35	2.88	<1	84	95	179
CM-0055	631503	LA GRANGE NEUVE-SUD	PARNAUD LAURENT	280	208.8	12.41	3.23	3.67	<1	64	88	152
CM-0053	007234	LES MURTRES	SCEA COPOVI	358	232.9	13.84	3.32	3.01	<1	77	128	205
CM-0054	007233	LE PLA	SCEA COPOVI	375	204.4	12.14	3.18	3.93	1.3	72	115	187

* 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 19/08/2025
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.R2025.698

Date d'analyse : 19/08/2025

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
		GREG		393.67	230.3	13.68	3.37	2.95	0.76	76.77	95.9	172.67
CM-0059	631718	LA PLAINE	CANDAU VIRGINIE	361	220.9	13.13	3.32	3.03	<1	85	139	224
CM-0060	008301	LA MURELLE	MIQUEL OLIVIER	431	235.0	13.96	3.42	2.68	<1	72	82	154
CM-0061	835605	BARQUINE	SCEA LA BARQUINE	389	235.0	13.96	3.36	3.14	1.1	74	67	141
		GREN		333.86	229.44	13.63	3.37	3.19	0.81	82.43	92.3	174.73
CM-0065	003503	LES ESCOURJATS	CASTAN NICOLAS	326	227.3	13.51	3.40	3.21	<1	88	82	170
CM-0071	016906	LE VIGNE	EARL DU VIGNIE	364	237.9	14.14	3.42	3.29	<1	88	103	190
CM-0064	629816	LA BASSE	EARL LA BADAL	277	234.8	13.95	3.42	3.23	1.1	95	95	189
CM-0070	604306	SAINT PANCRACE	GAEC CABANIER	315	229.5	13.64	3.32	3.20	<1	83	117	200
CM-0067	428926	MOULAS DESSUS	GAEC DOMAINE DE LA S	326	216.3	12.85	3.31	3.34	<1	70	61	130
CM-0068	008308	LA MURELLE	MIQUEL OLIVIER	373	235.3	13.98	3.37	2.90	<1	75	86	161
CM-0069	007206	LES FANGASSES	SCEA COPOVI	356	225.0	13.37	3.35	3.16	<1	79	103	183
		MACA		278	253.9	15.09	3.46	2.88	1.27	87.2	89.9	177.1
CM-0063	010723	MONTPLAISIR	EARL DE MONTPLAISIR	278	253.9	15.09	3.46	2.88	1.3	87	90	177

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
		GREG										
CM-0062	433915	AGATS	DOM EOIE	331	249.6	14.83	3.42	3.25	<1	90	89	179
		GREN										

* 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 19/08/2025
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.



L'art & l'expertise du vin

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

Tel: 04 68 33 20 41

Fax: 04 68 33 08 82

Mail: d.ourliac@cave-leucate.com

Rapport N° BO.R2025.698

Date d'analyse : 19/08/2025

CM-0066	433904	SYRA AGATS	DOM EOLE	333	229.5	13.64	3.36	3.31	<1	88	71	159
CM-0072	016905	LES FONTANILLES	EARL DU VIGNIE	364	234.8	13.95	3.41	3.53	1.9	119	129	248
		SYRA										
CM-0073	014210	LA GAROUILLA	EARL LA COUDERQUE	322	241.4	14.34	3.46	3.14	<1	101	99	200

* 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 19/08/2025
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.