

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.R2025.885

Date d'analyse : 21/08/2025

* 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 21/08/2025
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.R2025.885

Date d'analyse : 21/08/2025

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
		CINS		483.5	199.3	11.84	3.33	3.43	2.25	80.53	91.52	172.05
CM-0031	007330	LES SALANS	EARL DOMAINE DE CARP	605	202.1	12.01	3.36	3.33	2.5	93	109	201
CM-0036	005201	LES SALANS	EARL DOMAINE DE GARO	430	190.8	11.34	3.27	3.27	1.8	69	92	161
CM-0035	016907	LE VIGNE	EARL DU VIGNIE	525	194.4	11.55	3.31	3.52	2.2	65	75	140
CM-0032	009304	LES SALANS	PASCUAL SEBASTIEN	493	182.6	10.85	3.25	3.77	2.7	81	108	189
CM-0034	015816	LA PRADE	SCEA DES FONTANILLES	558	206.9	12.29	3.40	3.40	2.6	79	71	150
CM-0033	835604	BARQUINE	SCEA LA BARQUINE	290	219.0	13.01	3.41	3.29	1.7	97	94	191
		GREB		340	246.7	14.66	3.37	3.03	0.84	52	64.1	116.1
CM-0029	005221	La Condamine	EARL DOMAINE DE GARO	340	246.7	14.66	3.37	3.03	<1	52	64	116
		MACA		402	221.9	13.18	3.32	3.22	1.53	51.9	108	159.9
CM-0030	867502	LA PRADE SUD	COPOVI KARINE	402	221.9	13.18	3.32	3.22	1.5	52	108	160
		MARS		234	246.1	14.62	3.49	3.39	2.25	75.5	70.9	146.4
CM-0028	016910	LE VIGNE	EARL DU VIGNIE	251	248.6	14.77	3.56	3.03	1.8	65	61	126
CM-0027	012012	CREBOS FIGUOS	SARDA JEAN LOUIS	217	243.6	14.47	3.41	3.75	2.7	86	81	167
		MUSC		715	222.13	13.2	3.32	3.79	2.8	89.43	98.2	187.63
CM-0025	433906	PRADE	EARL DOMAINE D EOLE	599	228.2	13.56	3.32	3.32	2.0	75	82	157
CM-0026	014223	PRADE	EARL LA COUDERQUE	744	207.0	12.30	3.21	4.63	3.9	83	110	192

* 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 21/08/2025
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.R2025.885

Date d'analyse : 21/08/2025

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
		MUSC		715	222.13	13.2	3.32	3.79	2.8	89.43	98.2	187.63
CM-0024	428940	ESCOURJATS	GAEC DOMAINE DE LA S	802	231.2	13.74	3.42	3.42	2.4	111	103	213
		SYRA		243.67	222.17	13.2	3.41	3.31	2.18	95.77	85.73	181.5
CM-0038	015409	LA TRAITO	EARL CAZILDA	242	228.5	13.58	3.44	3.16	2.2	107	97	204
CM-0037	010707	CHAMPS DU PUIT	EARL DE MONTPLAISIR	229	216.5	12.86	3.39	3.56	2.3	81	91	172
CM-0039	433922	PRADE	EARL DOMAINE D EOLE	260	221.5	13.16	3.40	3.21	2.1	99	70	169

Analyses sans parcelle pré enregistrée

* 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 21/08/2025
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.