

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.R2025.988

Date d'analyse : 22/08/2025

* 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 22/08/2025
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.R2025.988

Date d'analyse : 22/08/2025

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
		CARI		309	212.9	12.65	3.24	3.15	1	55.3	87.9	143.2
CM-0031	836420	LA PLAINE	GAEC PEGUILLOU	309	212.9	12.65	3.24	3.15	1.0	55	88	143
		CINS		444.67	185.73	11.04	3.3	3.45	1.88	92.63	107.47	200.1
CM-0042	003504	LES ARCADES	CASTAN NICOLAS	515	178.5	10.61	3.35	3.51	2.2	104	106	211
CM-0041	629809	LA COURTINE	EARL LA BADAL	470	184.1	10.94	3.25	3.40	2.0	89	103	192
CM-0040	838114	LA COUTIVE	ESCOFET DENIS	349	194.6	11.56	3.29	3.44	1.4	85	113	198
		GREB		328.5	213.08	12.66	3.28	3	0.83	60.45	84.28	144.73
CM-0037	003425	LES FENALS	BELDA SYLVAIN	376	223.2	13.26	3.22	3.25	1.4	37	49	86
CM-0032	629812	LES CABANETTES	EARL LA BADAL	318	203.7	12.10	3.28	2.97	<1	70	97	166
CM-0038	629862	LES FANGASSES	EARL LA BADAL	306	216.6	12.87	3.29	2.77	<1	67	109	176
CM-0033	604321	LES FANGASSES	GAEC CABANIER	314	208.8	12.41	3.31	2.99	<1	68	83	152
		MARL		222	229.2	13.62	3.33	3.59	1.52	72.2	86.1	158.3
CM-0046	631509	LA COURTINE	PARNAUD LAURENT	222	229.2	13.62	3.33	3.59	1.5	72	86	158
		MERL		217.5	226.3	13.45	3.37	3.36	1.69	86	69.85	155.85
CM-0044	629851	COUSTOUGE	EARL LA BADAL	258	233.6	13.88	3.37	3.28	1.7	80	68	148
CM-0043	838116	LA PLAINE DU LAC-SUD	ESCOFET DENIS	177	219.0	13.01	3.37	3.44	1.7	92	71	164
		MUSC		700	194.85	11.58	3.26	3.85	3.17	60.55	69.65	130.2
CM-0035	615914	LA COURTINE	NOE PATRICE	786	200.4	11.91	3.27	3.75	3.0	63	70	133

* 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 22/08/2025
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.R2025.988

Date d'analyse : 22/08/2025

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		700	194.85	11.58	3.26	3.85	3.17	60.55	69.65	130.2
CM-0036	007231	LA COURTINE	SCEA COPOVI	614	189.3	11.25	3.24	3.95	3.4	59	69	128
		SYRA		234	210.6	12.51	3.31	3.81	1.73	95.8	95.3	191.1
CM-0045	003517	LE PRE COMMUNAL	CASTAN NICOLAS	234	210.6	12.51	3.31	3.81	1.7	96	95	191
		VERM		484	229.5	13.64	3.45	3.19	1.31	109.8	155.6	265.4
CM-0039	604322	LES FANGASSES	GAEC CABANIER	484	229.5	13.64	3.45	3.19	1.3	110	156	265

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
		MUSC										
CM-0034	631521	HAMEAU DU LAC	PARNAUD L	782	201.0	11.94	3.28	3.38	2.3	70	73	143
		NDEF										
CM-0030	836421	LE CAUX	GAEC PEGUILOU	298	234.8	13.95	3.43	2.91	<1	80	95	175

* 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 22/08/2025
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.