

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.R2025.3815

Date d'analyse : 12/09/2025

* 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 12/09/2025
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.R2025.3815

Date d'analyse : 12/09/2025

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
		GREN		325.68	234.02	13.91	3.62	2.72	0.33	80.33	81.98	162.32
CM-0074	003408	LA PLAINE	BELDA SYLVAIN	451	217.2	12.91	3.54	2.75	<1	76	81	157
CM-0069	015429	LE VILLAGE	EARL CAZILDA	352	239.0	14.20	3.60	2.90	<1	74	106	180
CM-0070	015427	LES ESTAGNELS	EARL CAZILDA	320	232.9	13.84	3.64	2.55	<1	94	98	192
CM-0058	433982	PRADE	EARL DOMAINE D EOIE	395	231.1	13.73	3.64	2.71	<1	78	83	161
CM-0060	433946	COMBE BAL	EARL DOMAINE D EOIE	348	244.5	14.53	3.74	2.40	<1	78	76	154
CM-0059	005212	LES ESTAGNIELS	EARL DOMAINE DE GARO	370	238.0	14.14	3.67	2.49	<1	91	80	171
CM-0065	005242	LA COUDERQUE	EARL DOMAINE DE GARO	376	232.6	13.82	3.59	2.82	<1	80	75	155
CM-0064	402617	L ESTRADELLE	FOURNIER OLIVIER	296	243.8	14.49	3.56	2.98	<1	79	84	162
CM-0066	402604	LA TEULIERE	FOURNIER OLIVIER	329	235.0	13.96	3.66	2.68	<1	79	74	153
CM-0073	428922	MOULAS DESSUS	GAEC DOMAINE DE LA S	439	235.9	14.02	3.69	2.48	<1	81	83	164
CM-0078	008641	LA COUDERGUE	PASCUAL SEBASTIEN	269	248.7	14.78	3.82	2.80	<1	125	92	216
CM-0075	836304	LES PAILHES	SAS SEFA VINO	179	221.9	13.18	3.54	2.73	<1	79	75	155
CM-0076	836307	COL DE VENTENAC	SAS SEFA VINO	235	231.1	13.73	3.56	2.82	<1	79	75	154
CM-0077	836306	COL DE VENTENAC	SAS SEFA VINO	143	230.8	13.71	3.55	2.85	<1	78	80	158
CM-0062	015835	LES ESTACADES	SCEA DES FONTANILLES	248	236.0	14.02	3.63	2.70	<1	74	78	151
CM-0071	414522	LA PRADE SUD	VALERO LUDOVIC	416	223.8	13.30	3.61	2.48	<1	76	78	154
CM-0072	414503	P. SUD	VALERO LUDOVIC	347	223.2	13.26	3.60	2.63	<1	57	60	118
CM-0061	835303	SABLIERES	VALLVERDU CLEMENT	392	237.6	14.12	3.56	3.05	<1	65	97	162
CM-0063	835307	BREISSES SUD	VALLVERDU CLEMENT	283	243.3	14.46	3.64	2.80	<1	84	85	169

* 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 12/09/2025
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.R2025.3815

Date d'analyse : 12/09/2025

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
		LLED		350	246.2	14.63	3.75	2.73	0.3	99.5	71.4	170.9
CM-0079	428932	CAUNE	GAEC DOMAINE DE LA S	350	246.2	14.63	3.75	2.73	<1	100	71	171
		MOUR		335.66	240.47	14.29	3.71	2.96	1.57	83.88	59.08	142.96
CM-0038	003402	CARPY EST	BELDA SYLVAIN	344	248.8	14.78	3.66	3.05	<1	86	83	168
CM-0048	003417	CARPY EST	BELDA SYLVAIN	260	247.9	14.73	3.65	3.19	1.7	81	62	143
CM-0045	430711	PLANAL SERRE	CABANIER LUDOVIC	397	230.5	13.70	3.71	3.13	1.7	94	54	149
CM-0044	003515	COURREJOU	CASTAN NICOLAS	407	222.4	13.21	3.80	2.72	1.2	93	46	139
CM-0037	010503	CHAMPS LONGS	DEVIC PIERRE ANTOINE	327	248.7	14.78	3.78	2.58	1.5	87	66	153
CM-0024	010708	CHAMPS DU PUIT	EARL DE MONTPLAISIR	318	245.4	14.58	3.74	3.05	2.1	86	55	141
CM-0030	010712	PELAT	EARL DE MONTPLAISIR	358	245.4	14.58	3.74	2.89	1.6	82	67	149
CM-0036	010706	CHAMPS LONGS	EARL DE MONTPLAISIR	404	249.0	14.80	3.87	2.58	2.0	89	54	143
CM-0047	010708	CHAMPS DU PUIT	EARL DE MONTPLAISIR	295	241.8	14.37	3.68	3.26	2.4	93	65	158
CM-0050	010715	MONTPLAISIR	EARL DE MONTPLAISIR	339	251.1	14.92	3.78	2.60	2.1	73	62	135
CM-0029	433935	MUSCAT	EARL DOMAINE D EOLE	455	228.7	13.59	3.68	3.04	1.7	88	65	153
CM-0034	433919	TAMARIS	EARL DOMAINE D EOLE	405	236.3	14.04	3.66	3.07	1.6	72	42	115
CM-0040	433916	MOULAS MIDI	EARL DOMAINE D EOLE	347	248.8	14.78	3.79	2.71	1.1	92	75	167
CM-0027	005220	LA TRAITO	EARL DOMAINE DE GARO	364	256.8	15.26	3.74	2.87	1.4	80	47	127
CM-0051	005207	LA PRADE	EARL DOMAINE DE GARO	358	249.4	14.82	3.76	2.73	1.5	87	81	168
CM-0039	629825	CHEMIN FRAISSE	EARL LA BADAL	287	247.1	14.68	3.70	2.83	1.0	86	66	152
CM-0049	629820	LES COSTES	EARL LA BADAL	321	242.9	14.43	3.69	2.93	1.7	67	48	115
CM-0042	838110	LAVAL	ESCOFET DENIS	299	242.8	14.43	3.79	2.93	1.6	94	56	150
CM-0041	631009	LES PRADELS SUD	FOURNIER JEAN PIERRE	270	251.7	14.96	3.76	2.72	<1	79	67	145
CM-0031	402603	LA TEULIERE	FOURNIER OLIVIER	280	235.8	14.01	3.73	2.68	1.2	87	49	136

* 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 12/09/2025
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.R2025.3815

Date d'analyse : 12/09/2025

N° ana	Code	Lieu-dit / Nom parcelle	Producteur	Poids des raisins g	Sucres g/L	TAV puissance % vol	PH	Acidité totale g H ₂ SO ₄ /L	Indice a. malique IR g/L	Indice a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N
		MOUR		335.66	240.47	14.29	3.71	2.96	1.57	83.88	59.08	142.96
CM-0032	604304	LES CONILIERES	GAEC CABANIER	459	215.9	12.83	3.51	3.73	2.0	63	40	103
CM-0035	604327	COUDERQUE	GAEC CABANIER	291	240.4	14.28	3.74	2.81	1.8	77	46	123
CM-0033	428908	P. NORD	GAEC DOMAINE DE LA S	372	225.2	13.38	3.56	3.43	1.7	67	39	106
CM-0055	428914	MOULAS DESSUS	GAEC DOMAINE DE LA S	348	247.5	14.71	3.73	2.93	1.4	91	63	154
CM-0056	414326	ESOURJATS	Gouzy Valérie	333	239.5	14.23	3.71	2.92	1.3	89	64	152
CM-0028	439713	LES CONILIERES	INDIVISION OUSTRIC H	345	237.7	14.12	3.61	3.15	1.2	94	79	173
CM-0052	836314	COL DE VENTENAC	SAS SEFA VINO	177	244.0	14.50	3.65	3.22	1.4	95	76	171
CM-0054	836308	LES PAILLES	SAS SEFA VINO	187	234.6	13.94	3.63	3.03	1.7	70	45	115
CM-0025	007223	LES PRADELS SUD	SCEA COPOVI	316	248.6	14.77	3.74	2.73	1.5	84	57	141
CM-0046	007220	LA ST JEANTE	SCEA COPOVI	452	237.3	14.10	3.69	3.19	2.4	94	64	157
CM-0043	835617	MUSCAT	SCEA LA BARQUINE	357	219.6	13.05	3.70	3.02	1.6	88	55	143
CM-0057	414529	SALLE	VALERO LUDOVIC	269	233.3	13.86	3.72	2.85	1.4	80	54	133

Analyses sans parcelle pré enregistrée

N° ana	Code	Caractéristiques	Producteur	Poids des raisins g	Sucres g/L	TAV puissance % vol	PH	Acidité totale g H ₂ SO ₄ /L	Indice a. malique IR g/L	Indice a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N
		MOUR										
CM-0053	NDEF	LASCOURS	MELE Fabienne	300	232.1	13.79	3.60	3.34	2.0	81	56	136

* 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 12/09/2025
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.