

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.R2026.31

Date d'analyse : 03/08/2026

* 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. ND: non détecté

TOULOUGES, le 03/08/2026
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.R2026.31

Date d'analyse : 03/08/2026

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
		CHAR		345.5	176.1	10.47	3.28	4.61	2.95	85.95	86.6	172.55
CM-0102	430715	LES PRADES BASSES	CABANIER LUDOVIC	354	175.9	10.45	3.30	4.77	3.2	94	93	187
CM-0103	836426	LA PLAINE DU LAC-SUD	GAEC PEGUILLOU	337	176.3	10.48	3.26	4.45	2.7	78	81	159
		FLOB		494	193.4	11.49	3.34	4.21	1.93	90	52.8	142.8
CM-0105	433957	LES SALANS	EARL DOMAINE D EOLE	494	193.4	11.49	3.34	4.21	1.9	90	53	143
		MPBL		256.75	197.18	11.72	3.31	3.75	1.26	42	76.28	118.28
CM-0098	005228	MITJA DU CRES	EARL DOMAINE DU GARO	351	204.4	12.14	3.37	3.54	1.5	74	97	171
CM-0099	012037	COUMELLES	SARDA JEAN LOUIS	238	193.7	11.51	3.28	3.80	1.5	45	86	131
CM-0100	010408	LA BLAQUIERE	SCEA DOMAINE DU PAS	212	192.9	11.46	3.27	3.92	1.1	29	68	97
CM-0101	010407	LA BLAQUIERE	SCEA DOMAINE DU PAS	226	197.7	11.75	3.33	3.75	1.0	<25	53	74
		SAUV		326	170.7	10.14	3.19	4.39	2.48	64.9	78.5	143.4
CM-0104	838112	LA COUTIVE	ESCOFET DENIS	326	170.7	10.14	3.19	4.39	2.5	65	79	143
		SYRA		407.5	185.6	11.03	3.29	4.99	3.08	80.52	100.68	181.2
CM-0110	015430	LES ESTAGNELS	EARL CAZILDA	400	190.2	11.30	3.25	4.65	2.8	66	92	158
CM-0109	007323	SABLIERES	EARL DOMAINE DE CARP	410	173.9	10.33	3.20	5.12	3.2	85	112	197
CM-0111	005232	ESTAGNIELS	EARL DOMAINE DU GARO	338	184.2	10.94	3.30	5.06	2.5	87	106	193
CM-0108	016911	LE VIGNE	EARL DU VIGNIE	411	177.3	10.53	3.30	5.39	3.9	80	91	171

* 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. ND: non détecté

TOULOUGES, le 03/08/2026
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.R2026.31

Date d'analyse : 03/08/2026

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
		SYRA		407.5	185.6	11.03	3.29	4.99	3.08	80.52	100.68	181.2
CM-0107	422914	LES ESTAGNELS	SAUNIER ALAIN	440	180.1	10.70	3.26	5.19	3.4	68	93	161
CM-0106	015813	LA PLAINE	SCEA DES FONTANILLES	446	207.9	12.35	3.40	4.55	2.6	97	111	208

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
		NDEF										
CM-0112	NDEF	SANS ETIQUETTE		323	194.7	11.57	3.08	6.32	2.3	85	103	189

* 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. ND: non détecté

TOULOUGES, le 03/08/2026
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.