

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.R2026.744

Date d'analyse : 17/08/2026

* 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 17/08/2026
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.R2026.744

Date d'analyse : 17/08/2026

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
		GREB		385.18	218.15	12.96	3.33	3.35	0.6	44.98	96.45	141.43
CM-0144	015416	LA TRAITO	EARL CAZILDA	407	227.9	13.54	3.40	3.35	<1	65	101	166
CM-0147	015412	LES ESTAGNELS	EARL CAZILDA	421	240.6	14.30	3.42	3.38	<1	70	109	179
CM-0149	629862	LES FANGASSES	EARL LA BADAL	354	224.4	13.33	3.33	3.11	<1	49	121	170
CM-0150	629812	LES CABANETTES	EARL LA BADAL	401	209.6	12.45	3.28	3.33	<1	35	108	143
CM-0140	604325	LES CONILIERES	GAEC CABANIER	453	217.9	12.95	3.29	3.40	<1	29	86	115
CM-0145	604321	LES FANGASSES	GAEC CABANIER	377	204.7	12.16	3.30	3.42	<1	39	81	120
CM-0141	631503	La grange Neuve-Sud	PARNAUD LAURENT	356	195.6	11.62	3.31	3.34	<1	43	85	127
CM-0142	837906	LAVAL	SCEA CACCIA	387	216.9	12.89	3.30	3.54	<1	33	75	108
CM-0143	837912	CANTOPERDRIX	SCEA CACCIA	365	219.5	13.04	3.35	3.44	<1	48	101	149
CM-0148	837902	LES LEGUNES	SCEA CACCIA	435	201.4	11.97	3.29	3.24	<1	51	105	156
CM-0146	835623	CHAMPS PIALO	SCEA LA BARQUINE	281	241.1	14.33	3.37	3.27	<1	34	90	123
		GREG		420	219.3	13.03	3.32	3.61	1.1	33.1	77.1	110.2
CM-0138	604301	PRADE	GAEC CABANIER	420	219.3	13.03	3.32	3.61	1.1	33	77	110
		GREN		439	239.5	14.23	3.47	3.36	0.86	35.8	71.3	107.1
CM-0156	433904	BARQUINE	EARL DOMAINE D EOLE	439	239.5	14.23	3.47	3.36	<1	36	71	107
		SYRA		347.5	221	13.13	3.4	3.82	1.31	46.88	87.8	134.68
CM-0154	433958	PRADE	EARL DOMAINE D EOLE	372	227.9	13.54	3.43	3.70	1.3	51	84	135

* 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 17/08/2026
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.R2026.744

Date d'analyse : 17/08/2026

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		347.5	221	13.13	3.4	3.82	1.31	46.88	87.8	134.68
CM-0155	433933	PRADE	EARL DOMAINE D EOLE	357	236.2	14.03	3.47	3.59	1.3	54	85	139
CM-0152	629836	VILLARZEL	EARL LA BADAL	323	201.9	12.00	3.25	4.26	1.2	33	95	128
CM-0153	629814	LA MURELLE	EARL LA BADAL	338	218.0	12.95	3.44	3.73	1.4	49	87	136
		VERM		400	191.4	11.37	3.23	4.12	0.85	44.6	155.6	200.2
CM-0151	604322	LES FANGASSES	GAEC CABANIER	400	191.4	11.37	3.23	4.12	<1	45	156	200

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-0139	631519	GD CERBE	PARNAUD L	295	230.1	13.67	3.35	3.35	<1	29	74	103

* 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 17/08/2026
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.