

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.R2026.867

Date d'analyse : 18/08/2026

* 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 18/08/2026
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.R2026.867

Date d'analyse : 18/08/2026

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	Ac. malique g/L	Indice IR mg/L	Indice A. tartrique g/L	Indice a. aminés mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	Indice potassium g/L	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPT Glories IR	Extrabilité Anthocyan %
		GREN		458	225.7	13.41	3.37	3.45	0.6	1478	7	58	100.9	158.9	1.48	308	224	31.2	27.27
CM-0105	615905	LES FANGASSES	NOE PATRICE	458	225.7	13.41	3.37	3.45	0.60	1478	7.0	58	101	159	1.5	<400	224	31.2	27
		SYRA		363.42	216.22	12.85	3.39	4.06	1.8	1692.56	6.8	70.33	95.68	166.01	1.69	144.47	613.68	35.37	44.35
CM-0089	003419	GUITARD	BELDA SYLVAIN	357	221.2	13.14	3.39	3.98	1.80	1718	6.8	59	86	145	1.7	1094	580	34.7	47
CM-0092	003517	LE PRE COMMUNAL	CASTAN NICOLAS	381	190.8	11.34	3.33	4.70	2.38	1803	7.7	78	95	173	1.8	609	371	27.1	39
CM-0100	003511	MONTPEZAT BAS	CASTAN NICOLAS	443	211.0	12.54	3.45	3.97	2.02	1698	6.8	88	110	198	1.7	881	532	31.7	40
CM-0090	015409	LA TRAITO	EARL CAZILDA	436	205.4	12.20	3.31	4.53	2.11	1640	7.4	59	90	149	1.6	615	337	23.5	45
CM-0097	010707	CHAMPS DU PUIITS	EARL DE MONTPLAISIR	356	221.8	13.18	3.38	4.20	2.20	1605	6.2	72	106	178	1.6	1628	809	40.7	50
CM-0103	007334	CARPY OUEST	EARL DOMAINE DE CARP	473	232.9	13.84	3.46	3.58	1.90	1713	6.0	76	95	171	1.7	1104	628	36.3	43
CM-0088	629819	LES COSTES	EARL LA BADAL	376	224.4	13.33	3.40	3.85	1.54	1670	6.2	66	94	160	1.7	696	407	28.3	42
CM-0096	629827	VILLARZEL	EARL LA BADAL	464	208.1	12.36	3.34	4.54	2.38	1795	7.0	63	80	143	1.8	1041	559	34.8	46
CM-0099	629801	LA GOUDE	EARL LA BADAL	371	207.3	12.32	3.37	4.25	1.96	1680	7.3	70	98	168	1.7	993	489	29.0	51
CM-0091	014226	LA TRAITO	EARL LA COUDERQUE	334	211.7	12.58	3.39	4.30	1.88	1725	7.4	68	99	167	1.7	886	503	34.4	43
CM-0086	838109	LAS PERDITIOUX	ESCOFET DENIS	225	228.5	13.58	3.37	3.55	0.78	1448	6.8	58	99	157	1.4	1667	879	48.4	47
CM-0095	838102	LES ESTAGNOLS	ESCOFET DENIS	190	208.2	12.37	3.36	4.09	1.54	1723	6.8	67	85	152	1.7	1459	776	43.5	47
CM-0093	838906	LES FANGASSES	FRESQUET Yannick	346	214.2	12.73	3.40	4.21	1.93	1747	6.9	80	102	183	1.7	1555	788	40.5	49
CM-0087	836403	LAVAL	GAEC PEGUILLOU	353	239.1	14.21	3.40	3.95	0.96	1758	6.6	55	89	144	1.8	2774	1288	51.9	54
CM-0094	008311	LA MURELLE	MIQUEL OLIVIER	355	196.8	11.69	3.33	4.30	1.61	1757	7.5	51	75	126	1.8	<400	295	24.8	22
CM-0098	631506	VIGNASSE	PARNAUD LAURENT	352	220.8	13.12	3.43	3.87	2.22	1697	6.2	80	97	177	1.7	885	540	30.6	39
CM-0101	008612	LA COUDERQUE	PASCUAL SEBASTIEN	343	218.4	12.98	3.46	3.78	1.86	1691	6.7	95	117	212	1.7	1294	706	38.7	45
CM-0102	015834	LES ESTAGNELS	SCEA DES FONTANILLES	345	219.3	13.03	3.43	3.75	1.66	1638	6.3	81	105	186	1.6	1340	722	39.6	46

* 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 18/08/2026
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.R2026.867

Date d'analyse : 18/08/2026

N° ana	Code	Lieu-dit / Nom parcelle	Producteur	Poids des raisins g	Sucres g/L	TAV puissance % vol	PH	Acidité totale g H2SO4/L	Ac. L-malique g/L	Indice potassium IR mg/L	Indice A. tartrique IR g/L	Indice a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	Indice potassium g/L	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPT Glories IR	Extrabilité Anthocyan
		SYRA		363.42	216.22	12.85	3.39	4.06	1.8	1692.56	6.8	70.33	95.68	166.01	1.69	144.47	613.68	35.37	44.35
CM-0104	021935	CARPY EST	VALLVERDU JEAN MARC	405	228.2	13.56	3.41	3.81	1.42	1653	6.6	70	96	166	1.7	844	451	33.5	47

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. ND: non détecté

TOULOUGES, le 18/08/2026
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.R2026.867

Date d'analyse : 18/08/2026

* 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 18/08/2026
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.R2026.867

Date d'analyse : 18/08/2026

Analyses avec parcelles pré enregistrées

N° ana	Code	Lieu-dit / Nom parcelle	Producteur	Maturité pépins %
		GREN		71.28
CM-0105	615905	LES FANGASSES	NOE PATRICE	71
		SYRA		32.55
CM-0089	003419	GUITARD	BELDA SYLVAIN	33
CM-0092	003517	LE PRE COMMUNAL	CASTAN NICOLAS	45
CM-0100	003511	MONTPEZAT BAS	CASTAN NICOLAS	33
CM-0090	015409	LA TRAITO	EARL CAZILDA	43
CM-0097	010707	CHAMPS DU PUIST	EARL DE MONTPLAISIR	20
CM-0103	007334	CARPY OUEST	EARL DOMAINE DE CARP	31
CM-0088	629819	LES COSTES	EARL LA BADAL	42
CM-0096	629827	VILLARZEL	EARL LA BADAL	36
CM-0099	629801	LA GOUDE	EARL LA BADAL	33
CM-0091	014226	LA TRAITO	EARL LA COUDERQUE	42
CM-0086	838109	LAS PERDITIOUX	ESCOFET DENIS	27
CM-0095	838102	LES ESTAGNOLS	ESCOFET DENIS	29
CM-0093	838906	LES FANGASSES	FRESQUET Yannick	22
CM-0087	836403	LAVAL	GAEC PEGUILLOU	<5
CM-0094	008311	LA MURELLE	MIQUEL OLIVIER	52
CM-0098	631506	VIGNASSE	PARNAUD LAURENT	29
CM-0101	008612	LA COUDERQUE	PASCUAL SEBASTIEN	27
CM-0102	015834	LES ESTAGNELS	SCEA DES FONTANILLES	27

* 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 18/08/2026
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.R2026.867

Date d'analyse : 18/08/2026

N° ana	Code	Lieu-dit / Nom parcelle	Producteur	Maturité pépins %
		SYRA		32.55
CM-0104	021935	CARPY EST	VALLVERDU JEAN MARC	46

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. ND: non détecté

TOULOUGES, le 18/08/2026
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.