

**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.R2024.3415

Date d'analyse : 10/09/2024

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.R2024.3415

Date d'analyse : 10/09/2024

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 potassium IR mg/L	Indice tartrique IR g/L	Indice aminos 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	Extrabilité Anthocyan %
		GREN		467.85	237.04	14.08	3.5	2.62	0.92	1628.46	5.75	108.37	91.25	199.62	1.63	702.38	462.15	31.02	1386.4
CM-0046	015414	LA PRADE SUD	EARL CAZILDA	504	234.4	13.93	3.48	2.64	0.75	1577	5.8	119	106	225	1.6	554	367	27.9	34
CM-0063	015402	LA TRAITO	EARL CAZILDA	490	246.6	14.65	3.59	2.21	0.78	1651	5.6	119	104	222	1.7	537	433	32.5	19
CM-0066	005230	LA TRAITO	EARL DOMAINE DE GARO	436	213.1	12.66	3.43	3.00	1.49	1667	5.9	83	53	136	1.7	1415	727	31.2	49
CM-0068	415825	LES CONILIERES	EARL DOMAINE DU CRES	470	239.3	14.22	3.41	2.65	0.73	1528	5.4	78	78	156	1.5	664	441	36.9	34
CM-0055	016913	COURTAL DES GARRIGES	EARL DU VIGNIE	401	235.0	13.96	3.60	2.43	0.64	1613	7.0	172	142	314	1.6	<400	185	25.8	<0
CM-0045	629847	LES CABANETTES	EARL LA BADAL	500	243.8	14.49	3.60	2.14	0.75	1706	6.0	137	97	233	1.7	<400	287	27.1	1
CM-0056	439710	P. SUD	INDIVISION OUSTRIC H	498	239.5	14.23	3.55	2.51	0.71	1603	6.0	123	111	234	1.6	616	447	32.4	27
CM-0038	615908	PRADELS NORD	NOE PATRICE	501	259.6	15.42	3.57	2.38	1.02	1730	4.6	96	74	169	1.7	1238	695	39.8	44
CM-0043	615902	LES FANGASSES	NOE PATRICE	509	238.0	14.14	3.56	2.33	0.94	1703	5.5	108	82	190	1.7	415	357	28.4	14
CM-0040	008610	LES FENALS	PASCUAL SEBASTIEN	431	243.1	14.44	3.48	2.71	0.72	1657	6.0	82	92	174	1.7	860	523	32.0	39
CM-0052	008635	CHAMP DU PUIT	PASCUAL SEBASTIEN	453	224.5	13.34	3.39	3.15	1.07	1527	6.1	94	90	185	1.5	648	447	28.4	31
CM-0050	015809	LES MARENDES	SCEA DES FONTANILLES	454	212.6	12.63	3.33	3.59	1.66	1553	6.1	101	77	178	1.6	801	466	23.4	42
CM-0065	835618	SALLE	SCEA LA BARQUINE	435	252.0	14.97	3.53	2.32	0.70	1655	4.8	97	81	178	1.7	1091	633	37.4	42

Analyses sans parcelle pré enregistré

* 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 ; d)PCR 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 10/09/2024
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.R2024.3415

Date d'analyse : 10/09/2024

N° ana	Code	Caractéristiques	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 tartrique IR g/L	Indice 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 %
		GREN																	
CM-0058	022045	LES COSTES	3 CHAMPS	303	249.2	14.81	3.59	2.28	0.72	1640	5.6	108	97	205	1.6	560	512	35.4	9
CM-0062	022015	CHMAP SLONG NORD	3 CHAMPS	435	231.8	13.77	3.54	2.49	0.81	1645	5.9	116	99	215	1.6	555	450	33.9	19
CM-0069	022014		3 CHAMPS	407	243.2	14.45	3.54	2.45	0.69	1616	5.8	106	95	201	1.6	559	439	31.7	21
CM-0051	022038	LE TOUR	3 CHAMPS	387	215.2	12.79	3.25	3.80	1.84	1525	5.6	81	50	131	1.5	1436	771	33.1	46
CM-0039	003430	LES FENALS	BELDA	450	237.3	14.10	3.44	2.89	0.85	1585	5.7	72	83	155	1.6	529	318	28.5	40
CM-0061	003408	LA PLAINE	BELDA	455	218.4	12.98	3.41	2.59	0.62	1342	6.1	122	107	229	1.3	<400	239	21.8	<0
CM-0041	604329	CONILIERES	CABANIER	493	246.3	14.63	3.48	2.58	0.73	1594	5.9	76	80	156	1.6	812	488	35.3	40
CM-0067	007306	CHAMPS DU PUIITS	CARPY	365	226.2	13.44	3.42	2.84	1.01	1569	5.5	88	87	175	1.6	1092	657	35.6	40
CM-0049	015429	LE VILLAGE	CAZILDA	358	235.3	13.98	3.50	2.44	0.36	1437	6.2	121	144	265	1.4	508	377	26.6	26
CM-0070	015425	PRADE SUD	CAZILDA	522	244.6	14.53	3.53	2.47	0.72	1620	6.0	105	115	220	1.6	<400	298	27.6	10
CM-0044	415814	BILARGEL	DOM DU CRES	363	246.7	14.66	3.56	2.15	0.62	1574	4.9	118	97	215	1.6	527	369	28.0	30
CM-0060	015835	BILARGEL	DOM DU CRES	409	241.6	14.36	3.48	2.65	0.66	1573	6.0	106	122	228	1.6	864	504	29.6	42
CM-0064	433974	P SUD	DOM EOIE	462	245.1	14.56	3.63	2.17	0.70	1668	5.6	126	103	229	1.7	552	446	32.5	19
CM-0053	015831	MOUCHEYRE	FONTANILLES	562	229.5	13.64	3.35	3.08	0.71	1416	6.5	82	92	174	1.4	563	339	28.3	40
CM-0054	629817	LES COSTES	LA BADAL	357	240.3	14.28	3.47	2.74	0.67	1501	5.5	93	104	196	1.5	874	552	32.4	37
CM-0059	428966	P NORD	LA SALLE	505	246.4	14.64	3.50	2.54	0.96	1605	5.0	105	96	201	1.6	806	456	37.5	43
CM-0037	613820	LA SAINT JEANTE	LOUBIE N	506	243.2	14.45	3.52	2.64	1.37	1645	5.3	94	71	165	1.6	675	546	34.5	19
CM-0047	439708	P SUD	OUSTRIC	511	243.1	14.44	3.50	2.47	0.68	1584	5.9	102	93	196	1.6	804	533	32.7	34
CM-0057	439705	LES CONILIERES	OUSTRIC	471	234.9	13.96	3.46	2.54	0.72	1508	5.6	88	84	172	1.5	623	456	39.1	27
CM-0042	681507	GRAND CERBE	PARNAUD	507	221.4	13.16	3.49	2.69	1.55	1717	5.3	82	70	152	1.7	1089	703	43.8	35
CM-0048	008601	BREISSES SUD	PASCUAL	395	239.6	14.24	3.46	2.66	0.49	1521	6.0	92	96	188	1.5	423	307	25.7	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.

TOULOUGES, le 10/09/2024
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.R2024.3415

Date d'analyse : 10/09/2024

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONTRÔLE MATURETE

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.R2024.3415

Date d'analyse : 10/09/2024

Analyses avec parcelles pré enregistrées

N° ana	Code	Lieu-dit / Nom parcelle	Producteur	Maturité pépins %
		GREN		40.85
CM-0046	015414	LA PRADE SUD	EARL CAZILDA	47
CM-0063	015402	LA TRAITO	EARL CAZILDA	47
CM-0066	005230	LA TRAITO	EARL DOMAINE DE GARO	7
CM-0068	415825	LES CONILIERES	EARL DOMAINE DU CRES	52
CM-0055	016913	COURTAL DES GARRIGE	EARL DU VIGNIE	71
CM-0045	629847	LES CABANETTES	EARL LA BADAL	58
CM-0056	439710	P. SUD	INDIVISION OUSTRIC H	45
CM-0038	615908	PRADELS NORD	NOE PATRICE	30
CM-0043	615902	LES FANGASSES	NOE PATRICE	50
CM-0040	008610	LES FENALS	PASCUAL SEBASTIEN	35
CM-0052	008635	CHAMP DU PUIT	PASCUAL SEBASTIEN	37
CM-0050	015809	LES MARENDES	SCEA DES FONTANILLES	20
CM-0065	835618	SALLE	SCEA LA BARQUINE	32

Analyses sans parcelle pré enregistré

* 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 10/09/2024
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONTRÔLE MATURETE

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.R2024.3415

Date d'analyse : 10/09/2024

N° ana	Code	Caractéristiques	Producteur	Maturité pépins %
		GREN		
CM-0058	022045	LES COSTES	3 CHAMPS	42
CM-0062	022015	CHMAP SLONG NORD	3 CHAMPS	47
CM-0069	022014		3 CHAMPS	45
CM-0051	022038	LE TOUR	3 CHAMPS	7
CM-0039	003430	LES FENALS	BELDA	55
CM-0061	003408	LA PLAINE	BELDA	56
CM-0041	604329	CONILIERES	CABANIER	45
CM-0067	007306	CHAMPS DU PUIIS	CARPY	26
CM-0049	015429	LE VILLAGE	CAZILDA	43
CM-0070	015425	PRADE SUD	CAZILDA	57
CM-0044	415814	BILARGEL	DOM DU CRES	47
CM-0060	015835	BILARGEL	DOM DU CRES	32
CM-0064	433974	P SUD	DOM EOLE	45
CM-0053	015831	MOUCHEYRE	FONTANILLES	52
CM-0054	629817	LES COSTES	LA BADAL	32
CM-0059	428966	P NORD	LA SALLE	51
CM-0037	613820	LA SAINT JEANTE	LOUBIE N	37
CM-0047	439708	P SUD	OUSTRIC	35
CM-0057	439705	LES CONILIERES	OUSTRIC	53
CM-0042	681507	GRAND CERBE	PARNAUD	36

* 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 10/09/2024
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONTRÔLE MATURETE

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.R2024.3415

Date d'analyse : 10/09/2024

N° ana	Code	Caractéristiques	Producteur	Maturité pépins %
		GREN		
CM-0048	008601	BREISSES SUD	PASCUAL	52

* 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 10/09/2024
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.