

**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.R2024.4547

Date d'analyse : 17/09/2024

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONTRÔLE MATURETE

LEUCATE
SCV VIGNOBLES CAP LEUCATE
De Quintillan et de Roquefort Corbières-Chai la Prade

Rapport N° BO.R2024.4547

11370 LEUCATE

N° de client : TO1003

Tél: 04 68 33 20 41

Fax: 04 68 33 08 82

Mail: d.ourliac@cave-leucate.com

Date d'analyse : 17/09/2024

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 a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPT Glories IR	Extrabilité Anthocyané %	Maturité pépins %
		GREN		461.09	249.98	14.85	3.53	2.58	0.68	116.55	88.06	204.61	790.09	501.64	33.5	32.62	39.91
CM-0064	015414	LA PRADE SUD	EARL CAZILDA	457	247.2	14.69	3.47	2.76	0.50	95	99	194	641	410	34.6	36	53
CM-0065	010710	MONTPLAISIR	EARL DE MONTPLAISIR	396	247.8	14.72	3.47	2.82	0.53	95	98	194	1052	548	26.7	48	18
CM-0061	005230	LA TRAITO	EARL DOMAINE DE GARO	456	230.9	13.72	3.40	3.08	1.03	83	62	145	1185	631	35.3	47	28
CM-0069	415825	LES CONILIERES	EARL DOMAINE DU CRES	458	258.1	15.34	3.55	2.57	0.61	102	81	183	718	473	37.0	34	49
CM-0066	439710	P. SUD	INDIVISION OUSTRIC H	533	263.3	15.64	3.56	2.41	0.68	103	78	181	1162	707	41.7	39	32
CM-0055	613801	LA ST JEANTE	LOUBIE NADINE	453	243.4	14.46	3.56	2.62	0.98	151	92	243	522	481	33.7	8	43
CM-0058	615902	LES FANGASSES	NOE PATRICE	424	256.9	15.26	3.60	2.25	0.56	132	92	224	866	545	32.5	37	33
CM-0056	008610	LES FENALS	PASCUAL SEBASTIEN	461	249.3	14.81	3.59	2.51	0.92	129	78	207	401	344	31.2	14	56
CM-0059	008635	CHAMP DU PUIT	PASCUAL SEBASTIEN	544	257.0	15.27	3.60	2.35	0.55	127	100	227	897	494	33.4	45	41
CM-0071	022018	MONTPEZAT BAS	SCEA DES 3 CHAMPS	482	241.8	14.37	3.56	2.32	0.66	163	106	269	450	395	27.6	12	43
CM-0063	015809	LES MARENDES	SCEA DES FONTANILLES	408	254.1	15.10	3.47	2.67	0.49	102	81	183	797	490	34.8	39	44

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	Ac. malique g/L	Indice a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N	ApH1 mg/L	ApH3.2 mg/L	IPT Glories IR	Extrabilité Anthocyané %	Maturité pépins %
		GREN															
CM-0067	822038	LE TOUR	3 CHAMPS	387	268.2	15.94	3.55	2.43	0.53	108	81	189	1297	701	40.8	46	31

* 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 17/09/2024
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.



GIE ICV-VVS
 Laboratoire de Toulouges
 3, bd. de Clairfont
 Naturopole - Bât. C
 66350 TOULOUGES
 T. +33468548484

L'art & l'expertise du vin

icv_toulouges@icv.fr
www.icv.fr

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONTRÔLE MATURITE

Rapport N° BO.R2024.4547

LEUCATE

SCV VIGNOBLES CAP LEUCATE

De Quintillan et de Roquefort Corbières-Chai la Prade

11370 LEUCATE

N° de client : TO1003

Tel: 04 68 33 20 41

Fax: 04 68 33 08 82

Mail: d.ourliac@cave-leucate.com

Date d'analyse : 17/09/2024

CM-0060	003430	SALANS	BELDA	590	244.3	14.52	3.48	2.89	0.66	109	81	190	1614	774	40.4	52	23
CM-0054	003408	LA PLAINE	BELDA	565	236.7	14.06	3.45	3.13	1.11	144	113	256	<400	220	25.1	<0	65
CM-0057	015429	VILLAGE	CAZILDA	415	251.3	14.93	3.59	2.36	0.67	133	118	251	607	404	31.9	33	49
CM-0068	007306	CHAMPS DU PUIST	DOM CARPY	438	265.2	15.76	3.52	2.58	0.51	115	92	207	869	542	35.4	38	39
CM-0070	439708	P SUD	OUSTRIC	487	256.0	15.21	3.55	2.47	0.62	106	87	193	717	470	34.5	34	46
CM-0062	008601	BREISSES SUD	PASCUAL	491	239.5	14.23	3.38	2.97	0.69	96	73	169	736	398	35.2	46	55

* 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 17/09/2024
 Hélène TEIXIDOR, Oenologue.