

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONSEIL OENOLOGIQUE

COTIGNAC
LES VIGNERONS DE COTIGNAC
Quartier Basse Combe

83570 COTIGNAC
N° de client : BR0025
Tél: 04-94-04-60-04

Fax: 0494047954

Rapport N° BO.R2020.615

Date d'analyse : 19/08/2020

N° Ident.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caracteristiques	Sulfitage SO2 g/hl	Poids des raisins g	TAV Pot % vol	Sucres/AT	pH	Acidité Totale gH2SO4/l	Glucose + Fructose g/l	Indice malique g/l	Azote assimilable IR mg/l	Azote alpha-amir IR mg/l
CM-0156	Syrah			GAEC Nestuby Louis 14		230	9.9	28.8	3.16	5.80	166.8	3.7	195	107
CM-0157	Syrah			GAEC Nestuby Clos de Ruou		295	11.2	36.6	3.22	5.16	188.8	3.1	185	111
CM-0158	Syrah			GAEC Nestuby Haut		365	12.1	42.3	3.33	4.83	204.2	2.9	204	121
CM-0159	Syrah			GAEC Nestuby Bas		320	12.3	42.5	3.39	4.85	206.3	3.0	262	161
CM-0160	Syrah			Beneventi Loup à Loup		325	13.0	50.3	3.49	4.34	218.3	2.4	285	177
CM-0161	Syrah			Beneventi Commanderie		325	13.3	51.3	3.42	4.36	223.5	2.5	173	111
CM-0162	Grenache			Beneventi Commanderie		230	11.8	45.5	3.23	4.37	199.0	1.0	139	67
CM-0163	Tibouren			Cotte		275	11.9	42.1	3.27	4.75	200.2	2.3	146	95
CM-0164	Vermentin			Garelli		400	11.7	42.1	3.27	4.68	196.9	1.9	204	112
CM-0165	Rolle			Seno Camp d'Andriou		625	11.4	41.1	3.18	4.65	191.1	2.6	139	71
CM-0166	Grenache			Seno Camp d'Andriou		360	12.2	40.4	3.13	5.09	205.7	3.2	144	60
CM-0167	Grenache			Geil (1003) Blen Le Bouillidou		230	12.0	41.1	3.15	4.91	201.7	2.7	198	78
CM-0168	Grenache			Chiffert Les Defens		345	11.3	39.3	3.16	4.84	190.3	2.3	181	77
CM-0169	Syrah			Chiffert Les Defens		390	11.1	28.8	3.15	6.51	187.4	4.9	237	103
CM-0170	Grenache			Rebiere Terrisse		450	12.1	40.8	3.24	4.97	202.9	2.5	208	100
CM-0171	Grenache			Rebiere Loup à Loup		440	12.5	47.9	3.24	4.38	209.6	1.4	202	94

(a) Couleur : 1 = rouge, 2 = rosé, 3 = blanc, 4 = huile d'olive, 5 = bière / Acide Malique inférieur ou égal à 0.40 g/l = FML Terminée.
Tenue au froid (observation visuelle des cristaux de tartre) : 0 = absence / 1 = présence.

BRIGNOLES, le 19/08/2020

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONSEIL OENOLOGIQUE

COTIGNAC
LES VIGNERONS DE COTIGNAC
Quartier Basse Combe

83570 COTIGNAC
N° de client : BR0025
Tél: 04-94-04-60-04

Fax: 0494047954

Rapport N° BO.R2020.615

Date d'analyse : 19/08/2020

N° Ident.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caracteristiques	Sulfitage SO2 g/hl	Poids des raisins g	TAV Pot % vol	Sucres/AT	pH	Acidité Totale gH2SO4/l	Glucose + Fructose g/l	Indice malique g/l	Azote assimilable IR mg/l	Azote alpha-amir IR mg/l
CM-0172	Grenache			Rebiere La Colle d"Auban		470	12.8	45.9	3.18	4.69	215.5	1.9	117	63
CM-0173	Syrah			Rebiere La Colle d"Auban		340	13.9	56.1	3.43	4.16	233.4	1.8	140	87
CM-0174	Syrah			Bouchet La Colle d"Auban		510	14.3	57.9	3.43	4.15	240.3	2.3	130	84

(a) Couleur : 1 = rouge, 2 = rosé, 3 = blanc, 4 = huile d'olive, 5 = bière / Acide Malique inférieur ou égal à 0.40 g/l = FML Terminée.
Tenue au froid (observation visuelle des cristaux de tartre) : 0 = absence / 1 = présence.

BRIGNOLES, le 19/08/2020