

## 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.R2021.1006

Date d'analyse : 26/08/2021

N° Ident.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caractéristiques	Sulfitage SO2 g/hl	Poids 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-amine IR mg/L
CM-0111	Syrah			Leclerc La Ralaye		275	11.8	35.8	3.15	5.56	198.9	3.3	143	93
CM-0112	Syrah			Geil		170	12.3	43.7	3.18	4.72	206.3	1.8	174	93
CM-0113	Syrah			Sebon Terrisse jeune		320	11.8	38.4	3.21	5.17	198.5	2.7	169	108
CM-0114	Syrah			Beneventi Bio Cappellette		280	12.2	42.2	3.28	4.87	205.4	2.7	146	109

(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 26/08/2021