

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.R2021.1554

Date d'analyse : 02/09/2021

N° Ident.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caractéristiques	Sulfite SO ₂ g/hl	Poids g	TAV pot % vol	Sucres/AT	pH	Acidité totale gH ₂ SO ₄ /L	Glucose + Fructose g/L	Indice malique g/L	Azote assimilable IR mg/L	Azote alpha-amine IR mg/L
CM-0058	Tibouren			SCEA Bessillon		495	12.0	42.6	3.18	4.75	202.5	2.3	160	120
CM-0059	Syrah			Leclercq Blein		230	12.0	42.9	3.17	4.72	202.3	1.7	151	108
CM-0060	Grenache			Leclercq Larala YE		300	12.9	52.3	3.17	4.16	217.7	1.2	135	84
CM-0061	Vermentino			Garelli		305	12.3	48.1	3.14	4.30	206.7	1.0	137	84
CM-0062	Grenache			Garelli Le Plan		290	12.1	48.6	3.16	4.20	204.1	1.4	130	80
CM-0063	Muscat PG			Fabregue		370	12.0	45.7	3.15	4.43	202.6	1.5	112	70
CM-0064	Rolle			Fabregue		550	12.0	45.2	3.18	4.48	202.5	2.0	154	83
CM-0065	Syrah			Fabregue		340	12.8	45.5	3.29	4.73	215.0	2.3	169	108
CM-0066	Carignan			GAEC Terrisse		365	12.2	37.7	3.16	5.45	205.6	3.2	134	90
CM-0067	Syrah			GAEC Terrisse		230	12.9	44.0	3.30	4.94	217.5	2.6	195	135
CM-0068	Syrah			Beneventi Bio		245	13.3	53.1	3.38	4.22	224.0	2.2	173	126
CM-0069	Grenache			Beneventi Bio		260	13.2	52.5	3.23	4.23	222.2	1.2	130	90
CM-0070	Rolle			Beneventi Bio		450	12.9	57.3	3.33	3.80	217.8	1.2	156	96
CM-0071	Syrah			Gianti Eric		305	13.0	52.1	3.33	4.20	219.0	1.7	151	107
CM-0072	Muscat PG			Giat Lombart		335	13.3	51.4	3.33	4.36	224.3	1.7	144	96
CM-0073	Syrah			GAEC Nestuby Clos de Riou		270	13.2	49.0	3.33	4.52	221.4	2.2	177	120

(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 02/09/2021

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.R2021.1554

Date d'analyse : 02/09/2021

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-0074	Syrah			GAEC Nestuby		275	12.4	44.5	3.29	4.71	209.5	2.4	183	125
CM-0075	Grenache			Pravaa Camp d'Andriou		350	12.9	50.4	3.19	4.30	216.7	1.6	132	83
CM-0076	Grenache			Fandard		295	13.2	53.5	3.21	4.16	222.6	1.2	154	84
CM-0077	Grenache			Cotte Terrisse		250	12.4	45.6	3.07	4.57	208.2	1.2	119	71
CM-0078	Tibouren			Cotte		260	12.6	47.3	3.19	4.47	211.4	1.4	131	96
CM-0079	Syrah			Rebière Colle d'Auban		370	13.3	51.5	3.25	4.35	223.9	1.6	128	91
CM-0080	Grenache			Rebière Colle d'Auban		405	13.4	57.3	3.26	3.93	225.0	1.0	124	69
CM-0081	Grenache			Fuffarth		305	13.1	59.3	3.19	3.72	220.7	0.8	124	64
CM-0082	Syrah			Fuffarth		355	13.0	51.1	3.33	4.28	218.6	2.1	185	111
CM-0083	Syrah			Bouchet Colle d'Auban		415	13.9	56.6	3.41	4.13	233.9	1.8	171	113
CM-0084	Grenache			Geil		485	13.2	54.1	3.26	4.11	222.2	0.9	152	80
CM-0085	Syrah			Sebon St Martin		375	12.9	45.4	3.30	4.79	217.4	2.5	175	104
CM-0086	Syrah			Sebon Terrisse		320	12.8	47.1	3.33	4.57	215.4	2.5	169	110
CM-0087	Grenache			Sebon Terrisse		335	11.8	41.5	3.13	4.80	199.1	1.8	144	71
CM-0088	Grenache			SCEA Bessillon Coteaux		420	11.5	38.1	3.08	5.09	193.7	2.5	186	84
CM-0089	Syrah			Bernard Mest		150	12.2	39.3	3.20	5.23	205.3	2.8	154	92

(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 02/09/2021

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.R2021.1554

Date d'analyse : 02/09/2021

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-0090	Syrah			Bernard Chap		150	12.3	37.0	3.25	5.58	206.7	3.7	183	108

(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 02/09/2021