

	TABLEAU DES NORMES ANALYTIQUES DE CAMPAGNE														
	FOR P07-16 V2 du 12/09/2023									FORMULAIRE					
	REFERENCE AU PROCESSUS P07: CONTRÔLE PRODUIT														
	A . O . C . récolte 2025	RDT	VCI/VS I	reserve interpro	TAVN	Degré mini acquis %	enrichissement Maximum	Degré maxi si enrichi	Fer mg/l	Sucres fermentisibles (G+F) en g/L	Acidité volatile maxi en méq/l	SO2 TOTAL mg/l	MALO mg/l	PRESSION bars	Acidité totale g/l d'acide tartrique
TOURAINÉ blanc	65	7 VCI ou VSI	---	10	8,5	1%	12,5		≤ 4	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 ou ≤ 250 si G+F > 5			> 3,5	vins non enrichis dont la teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 1 g/l à la teneur en sucres fermentiscibles
					12,5			≤ 6	> 3,5						
TOURAINÉ GAMAY rouge	56	10 VCI ou VSI		10	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
TOURAINÉ PRIMEUR rouge	56	0		10	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20(≤ 10,2 si vrac)	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
TOURAINÉ rouge	56	10 VCI ou VSI		10	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
TOURAINÉ rosé	55	10 VCI ou VSI		10	8,5	1%	12,5		≤ 4	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 ou ≤ 250 si G+F > 5			> 3,5	vins non enrichis dont la teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 1 g/l à la teneur en sucres fermentiscibles
					12,5		≤ 6	> 3,5							
Vin de base TOURAINÉ mousseux blanc	78			9,5		1%					≤ 140				
Vin de base TOURAINÉ mousseux rosé	78			9,5		1%					≤ 140				
TOURAINÉ mousseux blanc et rosé							13				≤ 185		> 3,5		
						1%									
TOURAINÉ AZAY LE RIDEAU blanc	66			10	8,5	1%	12,5		sec : ≤ 9	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 ou ≤ 250 si G+F > 5			> 3,5	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (G+F)
						1%			demi-sec : > 9 ≤ 18					> 3,5	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (G+F)
									> 18 aucun enrichissement					> 3,5	
TOURAINÉ AZAY LE RIDEAU rosé	66			9,5	8,5	1%	12		≤ 4	≤ 18	≤ 200			> 3,5	
TOURAINÉ AMBOISE rouge	55			11	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
TOURAINÉ AMBOISE blanc	52			11	8,5	1%	12,5		sec : ≤ 8	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 ou ≤ 250 si G+F > 5			> 3,5	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (G+F)
				13					demi-sec : > 8 ≤ 18					> 3,5	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (G+F)
				13					> 18 aucun enrichissement					> 3,5	
TOURAINÉ AMBOISE rosé	55			11	8,5	1%	12,5		sec : ≤ 6	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 ou ≤ 250 si G+F > 5			> 3,5	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (G+F)
														> 3,5	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (G+F)
TOURAINÉ MESLAND rouge	55			10	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	

A . O . C . récolte 2025	RDT	VCI/VS I	reserve interpro	TAVN	Degré mini acquis %	enrichissement Maximum	Degré maxi si enrichi	Fer mg/l	Sucres fermentisibles (G+F) en g/L	Acidité volatile maxi en méq/l	SO2 TOTAL mg/l	MALO mg/l	PRESSION bars	Acidité totale g/l d'acide tartrique	
TOURAINES MESLAND blanc	60			10	8,5	1%	12,5		sec : ≤ 9	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 ou ≤ 250 si G+F > 5			> 3,5	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (G+F)
					8,5				demi-sec : > 9 < 18					> 3,5	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (G+F)
					8,5				> 18 aucun enrichissement					> 3,5	
TOURAINES MESLAND rosé	55			10	8,5	1%	12,5		sec : ≤ 9	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 ou ≤ 250 si G+F > 5			> 3,5	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (G+F)
					8,5				demi-sec : > 9 ≤ 18					> 3,5	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (G+F)
					8,5				> 18 aucun enrichissement					> 3,5	
TOURAINES OISLY blanc	60			10	8,5		12,5		≤ 4	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 ou ≤ 250 si G+F > 5			> 3,5	
					13				≤ 6					> 3,5	vins non enrichis dont la teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 1 g/l à la teneur en sucres fermentescibles
TOURAINES CHENONCEAUX blanc	60	5hl VCI		11	8,5		12,5		≤ 4	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 ou ≤ 250 si G+F > 5			> 3,5	
					13				≤ 6					> 3,5	vins non enrichis dont la teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 1 g/l à la teneur en sucres fermentescibles
TOURAINES CHENONCEAUX rouge	55	5hl VCI		11	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
TOURAINES NOBLE JOUE	60			10,5	8,5	1%	13		≤ 4	≤ 18	≤ 200			> 3,5	
MONTLOUIS sur LOIRE	52			11	8,5	1%	13		sec si ≤ 5	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 ≤ 250 si G+F > 5			> 3,5	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (G+F)
Vin de base MONTLOUIS/LOIRE mousseux et pétillant	65			9,5		1%	13				≤ 140			> 3,5	
Vin de base MONTLOUIS/LOIRE élaborés par fermentation unique	52			11		1%	13				≤ 140			> 3,5	
MONTLOUIS sur LOIRE pétillant											≤ 185		> 1, ≤ 2,5		
MONTLOUIS SUR LOIRE mousseux											≤ 185		> 3,5		
MONTLOUIS/LOIRE élaborés par fermentation unique									≤ 5		≤ 185		> 3,5		
VOUVRAY	52	10		11,5	8,5	1%	15		sec si ≤ 8	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 ≤ 250 si G+F > 5			> 3,5	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (G+F)
Vin de base VOUVRAY mousseux et pétillant	65	12		10	9,5	1%				≤ 15	≤ 140				
VOUVRAY pétillant							13				≤ 185		> 1, ≤ 2,5		
VOUVRAY mousseux							13				≤ 185		> 3,5		

A . O . C . récolte 2025	RDT	VCI/VS I	reserve interpro	TAVN	Degré mini acquis %	enrichissement Maximum	Degré maxi si enrichi	Fer mg/l	Sucres fermentisibles (G+F) en g/L	Acidité volatile maxi en méq/l	SO2 TOTAL mg/l	MALO mg/l	PRESSION bars	Acidité totale g/l d'acide tartrique	
BOURGUEIL rouge	55	5 HL		10,5	8,5	1%	13		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
BOURGUEIL rosé	55			10,5	8,5	1%	13		≤ 4	≤ 18	≤ 200			> 3,5	
CHINON blanc	55	11VCI / 14 VSI		10	8,5		13		≤ 6	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 ≤ 250 si G+F > 5			> 3,5	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (G+F)
CHINON rouge	55	11VCI / 12VSI		10,5	8,5	1%	13		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
CHINON rosé	55	12 VSI		10,5	8,5	1%	13		≤ 4	≤ 18	≤ 200			> 3,5	
ST NICOLAS DE BOURGUEIL rouge	58	3		10,5	8,5	1%	13		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
ST NICOLAS DE BOURGUEIL rosé	58			10,5	8,5	1%	13		≤ 4	≤ 18	≤ 200			> 3,5	
JASNIERES	52			10	8,5	1%	12,5		sec ≤ 8	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 ≤ 250 si G+F > 5			> 3,5	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (G+F)
avec sucres fermentisibles > 12 g				12,5	8,5				aucun enrichissement						
COTEAUX DU LOIR rouge	55			9,5	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
COTEAUX DU LOIR blanc	55			10	8,5	1%	12,5		sec ≤ 8	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 ≤ 250 si G+F > 5			> 3,5	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (G+F)
avec sucres fermentisibles > 12 g				12,5		1%			aucun enrichissement					> 3,5	
COTEAUX DU LOIR rosé	55			9,5	8,5	1%	12,5		sec ≤ 8	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 ≤ 250 si G+F > 5			> 3,5	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (G+F)
avec sucres fermentisibles > 12 g				12,5					aucun enrichissement						
COUR-CHEVERNY SEC	60		8 pici	10,5	8,5	1%	12,5		sec ≤ 4 et 10,5%	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 4 ≤ 250 si G+F > 6			> 3,5	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (G+F)
									sec ≤ 6 et 13,5%						
COUR-CHEVERNY MOELLEUX OU DOUX	50			13,5					> 20 et 45 ≤	≤ 18	≤ 250			> 3,5	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (G+F)
CHEVERNY rouge	55			10	8,5	1%	12,5		≤ 2						
CHEVERNY blanc	60			10	8,5	1%	12,5		sec ≤ 4	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 ≤ 250 si G+F > 5			> 3,5	
avec sucres fermentisibles ≤ 6 g				13,5					aucun enrichissement						
CHEVERNY rosé	55			10	8,5	1%	12,5		sec ≤ 4	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 ≤ 250 si G+F > 5			> 3,5	
avec sucres fermentisibles ≤ 6 g				13,5	8,5				aucun enrichissement						

A . O . C . récolte 2025	RDT	VCI/VS I	reserve interpro	TAVN	Degré mini acquis %	enrichissement Maximum	Degré maxi si enrichi	Fer mg/l	Sucres fermentisibles (G+F) en g/L	Acidité volatile maxi en méq/l	SO2 TOTAL mg/l	MALO mg/l	PRESSION bars	Acidité totale g/l d'acide tartrique	
COTEAUX DU VENDOMOIS rouge	55			9,5	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
COTEAUX DU VENDOMOIS blanc	55			10	8,5	1%	12	10	sec ≤ 8	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 ≤ 250 si G+F > 5			> 3,5	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (G+F)
avec sucres fermentiscibles > 8 g									aucun enrichissement						
COTEAUX DU VENDOMOIS gris	60			9,5	8,5	1%	12	10	≤ 6	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 ≤ 250 si G+F > 5			> 3,5	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (G+F)
VALENCAY blanc	60			10,5	8,5	1%	13		≤ 4	≤ 14,3	≤ 200			> 3,5	
VALENCAY rouge	55			10,5	8,5	1%	13		≤ 2	≤ 16,3	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
VALENCAY rosé	55			10,5	8,5	1%	13		≤ 4	≤ 14,3	≤ 200			> 3,5	
ORLEANS rouge	50			9,5	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
ORLEANS rosé	50			9,5	8,5	1%	12,5	10	≤ 4	≤ 18	≤ 200			> 3,5	
ORLEANS blanc	55			9,5	8,5	1%	12,5	10	≤ 4	≤ 18	≤ 200			> 3,5	
ORLEANS CLERY	50			9,5	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	

Ce tableau est transmis à titre indicatif ; Il n'a pas valeur réglementaire. Seules les limites inscrites dans les cahiers des charges, arrêtés de campagne et le règlement communautaire (CE) 606-2009 du 10 juillet 2009 font foi.

Correspondances:

Acidité totale en g/L d'acide

tartrique = x g/L d'H²SO4 X1,5

≤4g/L

≤ 9g/L

La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (G+F)

Correspondance en Meq

> 4 et 12g/L≤

>9 et 18g/L≤

La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (G+F)

x g/L d'H²SO4= x Meq X

0,049

g/L d'acide tartrique = x Meq X

0,075

g/L d'acide acétique = x Meq X

0,06

>12 et 45g/L≤

>45g/L