



A . O . C . récolte 2016	rendement	VCI	TAVN	Degré mini acquis %	enrichissement Maximum	Degré maxi si enrichi	Fer mg/l	Sucres fermentescibles (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 blanc	65 + 5 PLC		10	8,5	1%,5	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 fermentescibles
				12,5				≤ 6					> 3,5	
TOURAINES PRIMEUR rouge	60		10	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20(≤ 10,2 si vrac)	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
TOURAINES PRIMEUR rosé	60		10	8,5	1%	12,5		≤ 4	≤ 18(≤ 10,2 si vrac)	≤ 200			> 3,5	
TOURAINES rouge	60		10	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
TOURAINES rosé	60		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 fermentescibles
				12,5				≤ 6					> 3,5	
Vin de base TOURAINES mousseux blanc et rosé	72		9,5		1%					≤ 140				
TOURAINES mousseux blanc et rosé						13				≤ 185		> 3,5		
TOURAINES AZAY LE RIDEAU blanc	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)
								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	
TOURAINES AZAY LE RIDEAU rosé	55		9,5	8,5	1%	12		≤ 4	≤ 18	≤ 200			> 3,5	
TOURAINES AMBOISE rouge	55		10	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
TOURAINES AMBOISE blanc	52		10,5 13 13	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)
								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	
TOURAINES AMBOISE 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)
								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	
TOURAINES MESLAND rouge	55		10	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
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	
				8,5	1%	12,5		≤ 4					> 3,5	

A . O . C . récolte 2016	rendement	VCI	TAVN	Degré mini acquis %	enrichissement Maximum	Degré maxi si enrichi	Fer mg/l	Sucres fermentescibles (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 OISLY blanc	60		11	13				≤ 6	≤ 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 fermentescibles
TOURAINES CHENONCEAUX blanc	60		11	8,5 13	1%	12,5		≤ 4 ≤ 6	≤ 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 fermentescibles
TOURAINES CHENONCEAUX rouge	55		11	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5
TOURAINES NOBLE JOUE	30 + 25 PLC		10,5	8,5	1%	13		≤ 4	≤ 18	≤ 200			> 3,5
MONTLOUIS sur LOIRE	52		10,5	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 MONTLOUIS/LOIRE mousseux et pétillant	65		9,5		1%					≤ 140			> 3,5
MONTLOUIS sur LOIRE pétillant						13				≤ 185		> 1, ≤ 2,5	
MONTLOUIS SUR LOIRE mousseux						13				≤ 185		> 3,5	
VOUVRAY	52		11	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 + 5 PLC		9,5	9,5	1%					≤ 140			
VOUVRAY pétillant						13				≤ 185		> 1, ≤ 2,5	
VOUVRAY mousseux						13				≤ 185		> 3,5	
BOURGUEIL rouge	45 + 10 PLC		10,5	8,5	1%	13		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5
BOURGUEIL rosé	45 + 10 PLC		10,5	8,5	1%	13		≤ 4	≤ 18	≤ 200			> 3,5
CHINON blanc	55		10	8,5	1%	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		10,5	8,5	1%	13		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5
CHINON rosé	55		10,5	8,5	1%	13		≤ 4	≤ 18	≤ 200			> 3,5
ST NICOLAS DE BOURGUEIL rouge	58		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	< 12,2 jusqu'au 31/12 de n+1	≤ 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 fermentescibles > 12 g			12,5	8,5				aucun enrichissement	< 15,3 jusqu'au 31/12 de n+2 < 18 à partir de N+3				
COTEAUX DU LOIR rouge	55		9,5	8,5	1%	12,5		≤ 2	< 12,2 jusqu'au 31/12 de n+1 < 15,3 jusqu'au 31/12 de n+2 < 18 à partir de N+3	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5
COTEAUX DU LOIR blanc	55		10	8,5	1%	12,5		sec ≤ 8	< 12,2 jusqu'au 31/12 de n+1	≤ 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 fermentescibles > 12 g			12,5					aucun enrichissement	< 15,3 jusqu'au 31/12 de n+2 < 18 à partir de N+3				> 3,5
COTEAUX DU LOIR rosé	55		9,5	8,5	1%	12,5		sec ≤ 8	< 12,2 jusqu'au 31/12 de n+1	≤ 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 fermentescibles > 12 g			12,5					aucun enrichissement	< 15,3 jusqu'au 31/12 de n+2 < 18 à partir de N+3				> 3,5
COUR-CHEVERNY	60		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 fermentescibles > 8 g								aucun enrichissement					

A . O . C . récolte 2016	rendement	VCI	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	
CHEVERNY rouge	55		10	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
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 > 4 g			13			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 > 4 g			13			aucun enrichissement								
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 fermentisibles (G+F)
avec sucres fermentisibles > 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 fermentisibles (G+F)
VALENCAY blanc	60		10	8,5	1%	12,5	10	≤ 4	≤ 14,3	≤ 200			> 3,5	
VALENCAY rouge	55		10	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 16,3	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
VALENCAY rosé	55		10	8,5	1%	12,5		≤ 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	