

A . O . C .	rendement autorisé	Richesse des raisins en g/l	Degré naturel moyen%	enrichissement	Degré mini acquis %	Degré maxi si enrichi	Fer mg/l	Sucres maxi G+F	Acidité totale g/l d'acide tartrique	Acidité volatile maxi en még/l	SO2 TOTAL mg/l	MALO mg/l	PRESSION bars
TOURAINÉ blanc	65	162	10	1%		12.5		≤ 4 (*)	> 3,5	≤ 18	≤ 200		
TOURAINÉ PRIMEUR rouge	60	171	10	1.50%		12.5		≤ 2		≤ 20(≤ 10,2 si vrac)	≤ 150	< 0,3	
TOURAINÉ PRIMEUR rosé	60	162	10	1.50%		12.5		≤ 4	> 3,5	≤ 18(≤ 10,2 si vrac)	≤ 200		
TOURAINÉ rouge	60	171	10	1.50%		12.5		≤ 2		≤ 20	≤ 150	< 0,3	
TOURAINÉ rosé	60	162	10	1.50%		12.5		≤ 4 (*)	> 3,5	≤ 18	≤ 200		
Vin de base TOURAINÉ pétillant blanc et rosé	72	153	9.5	1%							≤ 140		
Vin de base TOURAINÉ mousseux blanc et rosé	72	153	9.5	1%							≤ 140		
TOURAINÉ pétillant blanc et rosé						13					≤ 185		> 1, ≤ 2,5
TOURAINÉ mousseux blanc et rosé						13					≤ 185		> 3,5
TOURAINÉ AZAY LE RIDEAU blanc	55	162	10	1%		12.5		sec : ≤ 8	(**)	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5		
								demi-sec : > 8 < 18	(***)				
								moelleux : > 18 < 45					
								doux : > 45					
si enrichis < 17		≤ 250 si G+F > 5											
TOURAINÉ AZAY LE RIDEAU rosé	55	153	9.5	1.50%		12		≤ 4	> 3,5	≤ 18	≤ 200		
TOURAINÉ AMBOISE rouge	55	171	10	1%		12.5		≤ 2		≤ 20	≤ 150	< 0,3	
TOURAINÉ AMBOISE blanc	55	170	10.5	1%		12.5		sec : ≤ 8	(**)	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5		
								demi-sec : > 8 < 18	(***)				
								moelleux : > 18 < 45					
								doux : > 45					
si enrichi < 17		≤ 250 si G+F > 5											
TOURAINÉ AMBOISE rosé	55	171	10.5	1%		12.5		sec : ≤ 8	(**)	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5		
								demi-sec : > 8 < 18	(***)				
								moelleux : > 18 < 45					
								doux : > 45					
si enrichi < 17		≤ 250 si G+F > 5											
TOURAINÉ MESLAND rouge	55	171	10	1.50%		12.5		≤ 2		≤ 20	≤ 150	< 0,3	
TOURAINÉ MESLAND blanc	60	162	10	1%		12.5		sec : ≤ 8	(**)	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5		
								demi-sec : > 8 < 18	(***)				
								moelleux : > 18 < 45					
								doux : > 45					
si enrichi < 17		≤ 250 si G+F > 5											
TOURAINÉ MESLAND rosé	55	162	10	1.50%		12.5		sec : ≤ 8	(**)	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5		
								demi-sec : > 8 < 18	(***)				
								moelleux : > 18 < 45					
								doux : > 45					
si enrichi < 17		≤ 250 si G+F > 5											
TOURAINÉ OISLY blanc	60			1%									
TOURAINÉ CHENONCEAUX blanc	60			1%									
TOURAINÉ CHENONCEAUX rouge	55			1.5%									
TOURAINÉ NOBLE JOUE	60	170	10.5	--		13		≤ 4	> 3,5	≤ 18	≤ 200		
MONTLOUIS sur LOIRE	52	170	10.5	1%		15		sec si ≤ 8	(**)	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 250 si G+F > 5		
Vin de base MONTLOUIS/LOIRE mousseux et pétillant	65 (1)	153	9.5	1%							≤ 140		
MONTLOUIS sur LOIRE pétillant						13					≤ 185		> 1, ≤ 2,5
MONTLOUIS SUR LOIRE mousseux						13					≤ 185		> 3,5

A . O . C .	rendement autorisé	Richesse des raisins en g/l	Degré naturel moyen%	enrichissement	Degré mini acquis %	Degré maxi si enrichi	Fer mg/l	Sucres maxi G+F	Acidité totale g/l d'acide tartrique	Acidité volatile maxi en méq/l	SO2 TOTAL mg/l	MALO mg/l	PRESSION bars
VOUVRAY	52	178	11	1%		15		sec si < 8	(**)	≤ 18			
Vin de base VOUVRAY mousseux et pétillant	65	153	9.5	1%	9.5					≤ 15	≤ 140		
VOUVRAY pétillant						13					≤ 185		> 1, ≤ 2,5
VOUVRAY mousseux						13					≤ 185		> 3,5
BOURGUEIL rouge	55	180	10.5	1%		13		≤ 2		≤ 20	≤ 150	< 0,3	
BOURGUEIL rosé	55	171	10.5	1%		13		≤ 4	> 3,5	≤ 18	≤ 200		
CHINON blanc	55	162	10	1%		13		≤ 6	(**)	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 250 si G+F > 5	≤	
CHINON rouge	55	180	10.5	1%		13		≤ 2		≤ 20	≤ 150	< 0,3	
CHINON rosé	55	171	10.5	1%		13		≤ 4	> 3,5	≤ 18	≤ 200		
ST NICOLAS DE BOURGUEIL rouge	58	189	11	1%		13		≤ 2		≤ 20	≤ 150	< 0,3	
ST NICOLAS DE BOURGUEIL rosé	58	180	11	1%		13		≤ 4	> 3,5	≤ 18	≤ 200		
JASNIERES	52	162	10	2%		12.5		sec ≤ 8 si enrichi < 12	(**)	< 12,2 jusq 31/12 de n+1 < 15,3 jusq 31/12 de n+2	≤ 200 si G+F ≤ 5 250 si G+F > 5	≤	
COTEAUX DU LOIR rouge	55	162	9.5	2%		12.5		≤ 2		< 12,2 jusq 31/12 de n+1 < 15,3 jusq 31/12 de n+2	≤ 150	< 0,3	
COTEAUX DU LOIR blanc	55	162	10	2%		12.5		sec ≤ 8 si enrichi < 12	(**)	< 12,2 jusq 31/12 de n+1 < 15,3 jusq 31/12 de n+2	≤ 200 si G+F ≤ 5 250 si G+F > 5	≤	
COTEAUX DU LOIR rosé	55	153	9.5	2%		12.5		sec ≤ 8 si enrichi < 12	(**)	< 12,2 jusq 31/12 de n+1 < 15,3 jusq 31/12 de n+2	≤ 200 si G+F ≤ 5 250 si G+F > 5	≤	
COUR-CHEVERNY	60	162	10	1%		12.5		sec ≤ 8 si enrichi < 8	(**)	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 250 si G+F > 5	≤	
CHEVERNY rouge	55	171	10	1%		12.5		≤ 2		≤ 20	≤ 150	< 0,3	
CHEVERNY blanc	60	162	10	1%		12.5		sec ≤ 4 si enrichi < 4	sec > 3,5	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 250 si G+F > 5	≤	
CHEVERNY rosé	55	162	10	1%		12.5		sec ≤ 4 si enrichi < 4	sec > 3,5	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 250 si G+F > 5	≤	
COTEAUX DU VENDOMOIS rouge	55	162	9.5	1%		12.5		≤ 2		≤ 20	≤ 150	< 0,3	
COTEAUX DU VENDOMOIS blanc	55	162	10	1%		12	10	sec ≤ 8 si enrichi < 8	(**)	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 250 si G+F > 5	≤	
COTEAUX DU VENDOMOIS gris	60 (2)	162	10	1%		12	10	≤ 6	(**)	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 250 si G+F > 5	≤	
VALENCAY blanc	60	162	10	1%		12.5	10	≤ 4	sec > 3,5	≤ 14,3	≤ 200		
VALENCAY rouge	55	171	10	1.50%		12.5		≤ 2		≤ 16,3	≤ 150	< 0,3	
VALENCAY rosé	55	171	10	1.50%		12.5	10	≤ 4	sec > 3,5	≤ 14,3	≤ 200		
ORLEANS rouge	50	162	9.5	1%		12.5		≤ 2		≤ 20	≤ 150	< 0,3	
ORLEANS rosé	50	153	9.5	1%		12.5	10	≤ 4	> 3,5	≤ 18	≤ 200		
ORLEANS blanc	55	153	9.5	1%		12.5	10	≤ 4	> 3,5	≤ 18	≤ 200		
ORLEANS CLERY	50	162	9.5	1%		12.5		≤ 2		≤ 20	≤ 150	< 0,3	

(*jou 6g/l si le vin n'est pas enrichi et si le titre alcoométrique volumique est acquis est supérieur à 12,50 % vol voir aussi(**)

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

A . O . C .	rendement autorisé	Richesse des raisins en g/l	Degré naturel moyen%	enrichissement	Degré mini acquis %	Degré maxi si enrichi	Fer mg/l	Sucres maxi G+F	Acidité totale g/l d'acide tartrique	Acidité volatile maxi en méq/l	SO2 TOTAL mg/l	MALO mg/l	PRESSION bars
-------------	--------------------	-----------------------------	----------------------	----------------	---------------------	-----------------------	----------	-----------------	--------------------------------------	--------------------------------	----------------	-----------	---------------

(***) La teneur en acidité totale exprimée en acide tartrique n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (G+F)

(1) 72 hl/ha si demande individuelle

(2) 66 hl/ha si demande individuelle