



| A . O . C . récolte 2015                     | rendement 2015 | VCI | TAVN | Degré mini acquis %       | enrichissement Max pour l'année 2015 | 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             |     | 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  |  |
| 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 | 78             |     | 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             |     | 11   | 8,5                       | 1%                                   | 12,5                  |          | ≤ 2                                 | ≤ 20                           | ≤ 150                                | ≤ 0,3     |               | > 3,5  |  |
| TOURAINES AMBOISE blanc                      | 55             |     | 11   | 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             |     | 10,5 | 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                      | 58             |     | 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)    |
|  |                |     |      | 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 rosé                       | 58             |     | 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                               |                                |                                      |           |               |  |  |
|  |                |     |      | 8,5                       | 1%                                   | 12,5                  |          | ≤ 4                                 |                                |                                      |           |               | > 3,5  |  |

| A . O . C . récolte 2015                          | rendement 2015 | VCI | TAVN | Degré mini acquis % | enrichissement Max pour l'année 2015 | 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<br>13           | 1%                                   | 12,5                  |                      | ≤ 4<br>≤ 6   | ≤ 18   | ≤ 200 si G+F ≤ 5 ou ≤ 250 si G+F > 5 |           |               | > 3,5<br>> 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                              | 60             |     | 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<br>≤ 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    |                     | 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<br>≤ 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         | 70             |     | 9,5  | 9,5                 | 1%                                   |                       |                      |  | ≤ 15   | ≤ 140                                |           |               |                                      |  |
| VOUVRAY pétillant                                 |                |     |      |                     |                                      | 13                    |                      |  |  | ≤ 185                                |           | > 1, ≤ 2,5    |                                      |  |
| VOUVRAY mousseux                                  |                |     |      |                     |                                      | 13                    |                      |  |  | ≤ 185                                |           | > 3,5         |                                      |  |
| BOURGUEIL rouge                                   | 55             | 3   | 10,5 | 8,5                 | 1%                                   | 13                    |                      | ≤ 2  | ≤ 20   | ≤ 150                                | ≤ 0,3     |               | > 3,5                                |  |
| BOURGUEIL rosé                                    | 57             |     | 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<br>≤ 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             | 5   | 11   | 8,5                 | 1%                                   | 13                    |                      | ≤ 2  | ≤ 20   | ≤ 150                                | ≤ 0,3     |               | > 3,5                                |  |
| ST NICOLAS DE BOURGUEIL rosé                      | 58             |     | 11   | 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<br>≤ 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<br>< 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<br>< 15,3 jusqu'au 31/12 de n+2<br>< 18 à partir de N+3 | ≤ 150                                | ≤ 0,3     |               | > 3,5                                |  |
| COTEAUX DU LOIR blanc                             | 55             |     | 9,5  | 8,5                 | 1%                                   | 12,5                  |                      | sec ≤ 8  | < 12,2 jusqu'au 31/12 de n+1   | ≤ 200 si G+F ≤ 5<br>≤ 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<br>< 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<br>≤ 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<br>< 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<br>≤ 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 2015         | rendement 2015 | VCI                  | TAVN | Degré mini acquis % | enrichissement Max pour l'année 2015 | 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<br>≤ 250 si G+F > 5 |           |               | > 3,5                                |  |
| avec sucres fermentisibles > 4 g |                | aucun enrichissement |      |                     |                                      |                       |          |                                    |                                |                                      |           |               |                                      |  |
| CHEVERNY rosé                    | 55             |                      | 10   | 8,5                 | 1%                                   | 12,5                  |          | sec ≤ 4                            | ≤ 18                           | ≤ 200 si G+F ≤ 5<br>≤ 250 si G+F > 5 |           |               | > 3,5                                |  |
| avec sucres fermentisibles > 4 g |                | 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<br>≤ 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<br>≤ 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                                |  |