

Récolte 2019 conditions de production validées par le CN INAO du 5 septembre 2019

Appellations	Récolte 2019						
	Rdts annuels hl/ha	VSI hl/ha	VCI hl/ha (éventuels)	coef K	Richesse en sucre des lots (gr/l)	TAV naturel minimum moyen %vol	Enrichissement maximum %vol
Bergerac sec	67		10		170	10,5	0,5
Bergerac rosé	64				170	10,5	0,5
Bergerac rouge	60		8		189	11	
Côtes de Bergerac rouge	50				198	11,5	
Côtes de Bergerac Blanc	55		8		187	11,5	
Côtes de Duras sec	66		6		170	10,5	0,5
Côtes de Duras rosé	66				180	10,5	0,5
Côtes de Duras rouge	60		6		180	10,5	
Côtes de Duras moelleux	55				185	11,5	
Montravel blanc	64				178	11	0,5
Montravel rouge	50				198	11,5	
Côtes de Montravel	52				198	12	
Haut Montravel	25				255	17	
Saussignac	25				272	17	
Pécharmant	50 ⁽¹⁾		4		198	11,5	
Rosette	50		5		196	12	
Monbazillac	30		3	1,8	246,5 ⁽²⁾	15,5	
Monbazillac sélection de grains nobles	30		3	1,8	255	17	
IGP Périgord blanc	120 ⁽³⁾					9,5	0,5
IGP Périgord rosé	120					9,5	0,5
IGP Périgord rouge	120					9,5	

limite OCM=1,5%

(1) rendements variables selon la densité

:
de 3500 à 3999 pieds = 40 hl/ha
de 3000 à 3499 pieds = 34 hl/ha
moins de 3000 pieds = 27 hl/ha

(2) soit un degré minimum à la parcelle de
14,5 % vol.

(3) rendement en vin clair (sans bourbes et lies)

valeurs augmentées/cdc

valeurs diminuées/cdc

Récolte 2019

Appellations	valeurs analytiques applicables aux vins finis							
	acidité volatile		SO2 TOTAL	G+F	TAV acquis	IPT (Do 280)	FML	degrés maxi si vins enrichis
	H2SO4	meq						
Bergerac sec	0.88 g/l	18	200 mg/l	≤ 3 g/l				13
Bergerac rosé	0.88 g/l	18	200 ou 250 mg/l (1)	≤ 10 g/l				13
Bergerac rouge	0.98 g/l	20	150 mg/l	≤ 3 g/l			≤ 0.4 g/l	13,5
Côtes de Bergerac rouge	0.98 g/l	20	150 mg/l	≤ 3 g/l			≤ 0.4 g/l	14,5
Côtes de Bergerac Blanc < 54 g/l	0,88 g/l	18	300 mg/l	4 à 54 g/l	11% vol			14,5
Côtes de Bergerac Blanc > 54 g/l	1,225 g/l	25	300 mg/l	> 54 g/l (2)	11% vol			
Côtes de Duras sec	0.88 g/l	18	200 mg/l	≤ 3 g/l				13
Côtes de Duras rosé	0.88 g/l	18	200 mg/l	≤ 3 g/l				13
Côtes de Duras rouge	0.98 g/l	20	150 mg/l	≤ 3 g/l			≤ 0.4 g/l	13
Côtes de Duras moelleux	0,88 g/l	18	300 mg/l	> 12 g/l	10,5% vol			14
Montravel blanc	0.88 g/l	18	200 mg/l	≤ 3 g/l				13
Montravel rouge	0.98 g/l	20	150 mg/l	≤ 3 g/l			≤ 0.4 g/l	13,5
Côtes de Montravel	0.88 g/l	18	300 mg/l	25 à 54 g/l	11% vol			14,5
Haut Montravel	1.47 g/l (4)	30	400 mg/l (6)	≥ 85 g/l	12% vol			
Saussignac	1.47 g/l (4)	30	400 mg/l	≥ 68 g/l	11% vol			
Pécharmant	0.80 g/l	16	150 mg/l	≤ 3 g/l		≥ 50	≤ 0.3 g/l	13,5
Rosette	0.70 g/l	14	300 mg/l	25 à 51 g/l	11% vol			15
Monbazillac	1.47 g/l (5)	30	400 mg/l	≥ 45 g/l	12% vol			15/20 (3)
Monbazillac sélection de grains nobles	1.47 g/l (4)	30	400 mg/l	≥ 85 g/l	12% vol			
IGP Périgord Blanc et Rosé	0,88 g/l	18	200 ou 250 mg/l (1)		10,5% vol			12,5
IGP Périgord Rouge	0,98 g/l	20	150 ou 200 mg/l (1)		10,5% vol			12,5

(1) en fonction des sucres fermentescibles (+ ou - 5 gr/l)

(2) nouveau cdc, les vins peuvent dépasser 54 g/l mais sans enrichissement

(3) la limite est fonction de la technique d'enrichissement utilisée : 15 %vol pour la chaptalisation, 20 %vol pour les TSE

(4) arrêté du 11 juillet 2013 du Ministère de l'Economie et des Finances

(5) arrêté du 10 juin 2015

(6) Nouveau règlement UE 2019/934 du 12 mars 2019