

Récolte 2022- Conditions de production validées par le CRINAO du 29 août 2022

Mise à jour du 30 août 2022

Appellations	Récolte 2022					
	Rdts annuels hl/ha	VCI hl/ha (éventuels)	coef K	Richesse en sucre des lots (gr/l)	TAV naturel minimum moyen %vol	Enrichissement (%vol) demandé en attente de la parution de l'arrêté préfectoral
Bergerac sec	67	10		170	10,5	1
Bergerac rosé	62			170	10,5	1
Bergerac rouge	60	8		189	11	
Côtes de Bergerac rouge	50			198	11,5	
Côtes de Bergerac Blanc	58	5		187	11,5	1,5
Côtes de Duras sec	64	6		170	10,5	1
Côtes de Duras rosé	63			180	10,5	1
Côtes de Duras rouge	60	3		180	10,5	
Côtes de Duras moelleux	58			185	11,5	1,5
Montravel blanc	64	0		178	11	1
Montravel rouge	50			198	11,5	
Côtes de Montravel	52	0		198	12	1,5
Haut Montravel	25			255	17	
Saussignac	25			272	17	
Pécharmant	50 <sup>(1)</sup>	4		198	11,5	
Rosette	50	5		196	12	1,5
Monbazillac	30	4	1,8	246 <sup>(2)</sup>	16	
Monbazillac sélection de grains nobles	30	4	1,8	255	17	
IGP Périgord blanc	120 <sup>(3)</sup>				9,5	1 (sec) 1,5 (moelleux)
IGP Périgord rosé	120				9,5	1
IGP Périgord rouge	120				9,5	
	valeurs augmentées/cdc			valeurs diminuées/cdc		
	(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)		

Récolte 2022-Valeurs analytiques validées par le CRINAO du 29 août 2022

Mise à jour du 30 août 2022

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) 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