

A . O . C . récolte 2018	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	
TOURAINES blanc	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	10	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20(≤ 10,2 si vrac)	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
TOURAINES PRIMEUR rosé	10	8,5	1%	12,5		≤ 4	≤ 18(≤ 10,2 si vrac)	≤ 200			> 3,5	
TOURAINES rouge	10	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
TOURAINES rosé	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	9,5		1%					≤ 140				
Vin de base TOURAINES mousseux rosé	9,5		1%					≤ 140				
TOURAINES mousseux blanc et rosé				13				≤ 185		> 3,5		
TOURAINES AZAY LE RIDEAU blanc	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	9,5	8,5	1%	12		≤ 4	≤ 18	≤ 200			> 3,5	
TOURAINES AMBOISE rouge	10	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
TOURAINES AMBOISE blanc	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	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	10	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
TOURAINES MESLAND blanc	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	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)

A . O . C . récolte 2018	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	
		8,5				> 18 aucun enrichissement					> 3,5	
TOURAINES OISLY blanc	11	8,5	1%	12,5		≤ 4	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 ou ≤ 250 si G+F > 5			> 3,5	
		13				≤ 6					> 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 fermentisibles
TOURAINES CHENONCEAUX blanc	11	8,5	1%	12,5		≤ 4	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 ou ≤ 250 si G+F > 5			> 3,5	
		13				≤ 6					> 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 fermentisibles
TOURAINES CHENONCEAUX rouge	11	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
TOURAINES NOBLE JOUE	10,5	8,5	1%	13		≤ 4	≤ 18	≤ 200			> 3,5	
MONTLOUIS sur LOIRE	10,5	8,5	1%	15		sec si ≤ 8	≤ 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 fermentisibles (G+F)
Vin de base MONTLOUIS/LOIRE mousseux et pétillant	9,5		1%					≤ 140			> 3,5	
MONTLOUIS sur LOIRE pétillant				13				≤ 185		> 1, ≤ 2,5		
MONTLOUIS SUR LOIRE mousseux				13				≤ 185		> 3,5		
VOUVRAY	11	8,5	1%	15		sec si ≤ 8	≤ 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 fermentisibles (G+F)
Vin de base VOUVRAY mousseux et pétillant	9,5	9,5	1%				≤ 15	≤ 140				
VOUVRAY pétillant				13				≤ 185		> 1, ≤ 2,5		
VOUVRAY mousseux				13				≤ 185		> 3,5		
BOURGUEIL rouge	10,5	8,5	1%	13		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
BOURGUEIL rosé	10,5	8,5	1%	13		≤ 4	≤ 18	≤ 200			> 3,5	
CHINON blanc	10	8,5	1%	13		≤ 6	≤ 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 fermentisibles (G+F)
CHINON rouge	10,5	8,5	1%	13		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
CHINON rosé	10,5	8,5	1%	13		≤ 4	≤ 18	≤ 200			> 3,5	
ST NICOLAS DE BOURGUEIL rouge	10,5	8,5	1%	13		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
ST NICOLAS DE BOURGUEIL rosé	10,5	8,5	1%	13		≤ 4	≤ 18	≤ 200			> 3,5	
JASNIERES	10	8,5	1%	12,5		sec ≤ 8						
avec sucres fermentisibles > 12 g	12,5	8,5				aucun enrichissement	≤ 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 fermentisibles (G+F)
COTEAUX DU LOIR rouge	9,5	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
COTEAUX DU LOIR blanc	10		1%	12,5		sec ≤ 8					> 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 > 12 g	12,5	8,5				aucun enrichissement	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 ou ≤ 250 si G+F > 5			> 3,5	
COTEAUX DU LOIR rosé	9,5		1%	12,5		sec ≤ 8					> 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 > 12 g	12,5	8,5				aucun enrichissement	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 ou ≤ 250 si G+F > 5			> 3,5	
COUR-CHEVERNY SEC	10,5	8,5	1%	12,5		sec ≤ 4 et 10,5%	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 4 ou ≤ 250 si G+F > 6			> 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)
						sec ≤ 6 et 13,5%						

A . O . C . récolte 2018	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	
COUR-CHEVERNY MOELLEUX OU DOUX	13,5					> 20 et 45 ≤	≤ 18	≤ 250			> 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)
CHEVERNY rouge	10	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
CHEVERNY blanc	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	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	8,5		aucun enrichissement								
COTEAUX DU VENDOMOIS rouge	9,5	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
COTEAUX DU VENDOMOIS blanc	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 fermentescibles (G+F)
avec sucres fermentisibles > 8 g				aucun enrichissement								
COTEAUX DU VENDOMOIS gris	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 fermentescibles (G+F)
VALENCAY blanc	10	8,5	1%	12,5	10	≤ 4	≤ 14,3	≤ 200			> 3,5	
VALENCAY rouge	10	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 16,3	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
VALENCAY rosé	10	8,5	1%	12,5		≤ 4	≤ 14,3	≤ 200			> 3,5	
ORLEANS rouge	9,5	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
ORLEANS rosé	9,5	8,5	1%	12,5	10	≤ 4	≤ 18	≤ 200			> 3,5	
ORLEANS blanc	9,5	8,5	1%	12,5	10	≤ 4	≤ 18	≤ 200			> 3,5	
ORLEANS CLERY	9,5	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	