

A . O . C . récolte 2017	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	
TOURAINÉ blanc	10	8,5	1%,5	12,5		≤ 4	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 ou ≤ 250 si G+F > 5			> 3,5	
		12,5				≤ 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
TOURAINÉ PRIMEUR rouge	10	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20(≤ 10,2 si vrac)	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
TOURAINÉ PRIMEUR rosé	10	8,5	1%	12,5		≤ 4	≤ 18(≤ 10,2 si vrac)	≤ 200			> 3,5	
TOURAINÉ rouge	10	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
TOURAINÉ rosé	10	8,5	1%	12,5		≤ 4	≤ 18	≤ 200 si G+F ≤ 5 ou ≤ 250 si G+F > 5			> 3,5	
		12,5				≤ 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
Vin de base TOURAINÉ mousseux blanc et rosé	9,5		1%					≤ 140				
TOURAINÉ mousseux blanc et rosé				13				≤ 185		> 3,5		
TOURAINÉ 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 fermentisibles (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 fermentisibles (G+F)
						> 18 aucun enrichissement					> 3,5	
TOURAINÉ AZAY LE RIDEAU rosé	9,5	8,5	1%	12		≤ 4	≤ 18	≤ 200			> 3,5	
TOURAINÉ AMBOISE rouge	10	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
TOURAINÉ 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 fermentisibles (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 fermentisibles (G+F)
						> 18 aucun enrichissement					> 3,5	
TOURAINÉ 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 fermentisibles (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 fermentisibles (G+F)
						> 18 aucun enrichissement					> 3,5	
TOURAINÉ MESLAND rouge	10	8,5	1%	12,5		≤ 2	≤ 20	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
		8,5	1%	12,5		sec : ≤ 9					> 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)

A . O . C . récolte 2017	TAVN	Degré mini acquis %	enrichissement Maximum	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 MESLAND blanc	10	8,5				demi-sec : > 9 < 18	≤ 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 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%			sec : ≤ 9					> 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		12,5		demi-sec : > 9 ≤ 18	≤ 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 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (G+F)
		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 fermentescibles
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 fermentescibles
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 fermentescibles (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 fermentescibles (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 fermentescibles (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

A . O . C . récolte 2017	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	
JASNIERES	10	8,5	1,50%	12,5		sec ≤ 8	< 15,31 jusqu'au 31/12 de n+1	≤ 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 > 12 g	12,5	8,5				aucun enrichissement	< 18 jusqu'au 31/12 de n+2 < 18 à partir de N+3					
COTEAUX DU LOIR rouge	9,5	8,5	1,50%	12,5		≤ 2	< 15,31 jusqu'au 31/12 de n+1 < 18 jusqu'au 31/12 de n+2 < 18 à partir de N+3	≤ 150	≤ 0,3		> 3,5	
COTEAUX DU LOIR blanc	10	8,5	1,50%	12,5		sec ≤ 8	< 15,31 jusqu'au 31/12 de n+1	≤ 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 > 12 g	12,5					aucun enrichissement	< 18 jusqu'au 31/12 de n+2 < 18 à partir de N+3				> 3,5	
COTEAUX DU LOIR rosé	9,5	8,5	2%	12,5		sec ≤ 8	< 15,31 jusqu'au 31/12 de n+1	≤ 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 > 12 g	12,5					aucun enrichissement	< 18 jusqu'au 31/12 de n+2 < 18 à partir de N+3					
COUR-CHEVERNY	10	8,5	1%	12,5		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						
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	