

## CONDITIONS DE PRODUCTION DES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉE

### Touraine

SOURCE : Inao (sous réserve de validation par le Comité national)

AOC ou TYPE DE VIN	RENDEMENT		Année	Richesse mini. en sucre (g/l)	DEGRÉS (% d'alcool)	
	Base	Butoir			mini	maxi
Bourgueil Rosé	55	65	55	171	10,5	13
Bourgueil Rouge	55	65	55	180	10,5	13
Cheverny Blanc	60	72	60	162	10 <sup>(2)</sup>	12,5
Cheverny Rose	55	66	55	162	10 <sup>(2)</sup>	12,5
Cheverny Rouge	55	66	55	171	10	12,5
Chinon Blanc	55	69	55 + ? VCI ou VSI <sup>(5)</sup>	162	10	13
Chinon Rosé	55	67	55	171	10,5	13
Chinon Rouge	55	67	50 + ? VCI ou VSI <sup>(5)</sup>	180	10,5	13
Coteaux du Loir Rosé	55	65	55	153/212 <sup>(3)</sup>	9,5/12,5 <sup>(3)</sup>	12,5 (si enr)
Coteaux du Loir Rouge	55	65	55	162	9,5	12,5 (si enr)
Coteaux du Loir Blanc	55	65	55	162/212 <sup>(3)</sup>	10/12,5 <sup>(3)</sup>	12,5 (si enr)
Coteaux du Vendômois Gris	60	66	60	153	9,5	12
Coteaux du Vendômois Rouge	55	61	55	162	9,5	12,5
Coteaux du Vendômois Blanc	55	61	55	162	10	12
Cour Cheverny sec	60	72	60	162	10	12,5
Cour Cheverny Moelleux ou doux	50	60	50	221	13,5	12,5
Crémant de Loire <sup>(1)</sup>	74	80	64 + 10 VCI OU VSI	144	9	13
Jasnières	52	63	52	162/212 <sup>(3)</sup>	10/12,5 <sup>(3)</sup>	12,5 (si enr)
Montlouis	52	62	52	178	11	13
Montlouis Mousseux	65	75	65	153	9,5	13
Montlouis fermentation unique	52	62	52	178	11	13
Rosé de Loire	60	72	55 + 10 VCI ou VSI	153	9,5	12,5
Saint-Nicolas de Bourgueil Rosé	58	67	58	171	10,5	13
Saint-Nicolas de Bourgueil Rouge	58	67	58 + ? VCI <sup>(5)</sup>	180	10,5	13
Valençay Blanc	60	68	60	171	10,5	13
Valençay Rosé	55	65	55	180	10,5	13
Valençay Rouge	55	65	55	180	10,5	13
Vouvray	52	65	52 + ? VCI <sup>(5)</sup>	194	12	15
Vouvray Mousseux	65	78	65 + ? VCI <sup>(5)</sup>	162	10	13
Touraine Amboise Blanc	52	60	52	179 (sec)/212 <sup>(4)</sup>	11/13	12,5
Touraine Amboise Rosé	55	60	55	179	11	12,5
Touraine Amboise Rouge	55	60	55	189	11	12,5
Touraine Azay Blanc	55	66	60	162	10	12,5
Touraine Azay Rosé	55	66	66	153	9,5	12
Touraine Noble Joué	55	67	55	170	10,5	13
Touraine Mesland Rouge	55	67	60	171	10	12,5
Touraine Mesland Rosé	55	67	60	162	10	12,5
Touraine Mesland Blanc	60	70	65	162	10	12,5
Touraine Blanc	65	72	60 + 12 VCI ou VSI	162	10	12,5
Touraine Rosé	60	66	55 + 6 VCI ou VSI	162	10	12,5
Touraine Rouge	60	66	55 + 5 VCI ou VSI	171	10	12,5
Touraine Oisly Blanc	60	66	60 + 5 VCI	179	11	12,5
Touraine Chenonceaux Rouge	55	60	55	189	11	12,5
Touraine Chenonceaux Blanc	60	66	60 + 5 VCI	179	11	12,5
Touraine Mousseux	72	78	78	153	9,5	13

<sup>(1)</sup> Le rendement pressurage est de 150 kg de raisins pour 100 litres de moût

<sup>(2)</sup> TAVN à 13 mini, dans le cas d'une production de vin présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieur à 4 gr/l (enrichissement interdit).

<sup>(3)</sup> 212 (ou 12,5) pour les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 12 g/l. (enrichissement interdit)

<sup>(4)</sup> 212 pour demi-secs, moelleux ou doux. Les vins secs sont limités à 8 gr/l exprimés en glucose-fructose.

<sup>(5)</sup> Les AOC décideront leur niveau de VCI et/ou VSI après la récolte.