

CAHIER DES CHARGES INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « AUDE »

AVERTISSEMENT

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras soulignés**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Aude », initialement reconnue vin de pays de l'Aude par le décret n° 68-807 du 13 septembre 1968 les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Aude » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Aude » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Aude » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

- Coteaux de la Cabrerisse
- Coteaux de Miramont
- Côtes de Lastours
- Côtes de Prouilhe
- Hauterive
- **La côte rêvée** coteaux du Littoral-audois
- Pays de Cucugnan
- Val de Cesse
- Val de Dagne

3 – Description des produits

Couleurs – types de produits – normes analytiques spécifiques

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Aude » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés et blancs.

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

PARAMETRES ANALYTIQUES SPECIFIQUES		
Unité géographique	Titre alcoométrique Volume acquis	Acidité Volatile meq/l (en g/l H ₂ SO ₄)
Coteaux de la Cabrerisse	11% Vol. pour vins rouges, rosés et blancs.	
Coteaux de Miramont	11% Vol. pour vins rouges, rosés et blancs	< 13,26 meq/l si FML non terminée (0.65 g/l en H ₂ SO ₄) < 15.29 meq/l si FML terminée (0.75 g/l en H ₂ SO ₄)
Côtes de Lastours	11% Vol. pour vins rouges, rosés et blancs	< 13,26 meq/l si FML non terminée (0.65 g/l en H ₂ SO ₄) < 15.29 meq/l si FML terminée (0.75 g/l en H ₂ SO ₄)
Côtes de Prouilhe	11,5 % Vol. pour vins rouges, rosés et blancs	< 13,26 meq/l si FML non terminée (0.65 g/l en H ₂ SO ₄) < 15.29 meq/l si FML terminée (0.75 g/l en H ₂ SO ₄)
Hauterive	11% Vol. pour vins rouges, rosés et blancs	
Pays de Cucugnan	10,5 % Vol. pour vins rouges, rosés et blancs	< 13,26 meq/l si FML non terminée (0.65 g/l en H ₂ SO ₄) < 15.29 meq/l si FML terminée (0.75 g/l en H ₂ SO ₄)
Val de Cesse	11 % Vol. pour vins rouges 10,5 % Vol. pour vins blancs et rosés	< 13,26 meq/l si FML non terminée (0.65 g/l en H ₂ SO ₄) < 15.29 meq/l si FML terminée (0.75 g/l en H ₂ SO ₄)

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Val de Dagne » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 % vol.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Val de Dagne » présentent une teneur en acidité volatile maximale de 0,55 g/l (11,22 meq/l) exprimée en acide sulfurique, ou de 0,65 g/l (13,26 meq/l) pour les vins ayant terminé leur fermentation malolactique.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1 Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Aude » sont réalisées dans le département de l'Aude.

Pour les vins bénéficiant de l'indication géographique «Aude » complétée de l'une des unités géographiques plus petites visées ci-dessous, la récolte des raisins est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude :

<u>Unités géographiques</u>	<u>Communes</u>
Coteaux de la Cabrerisse	Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Thézan, Montséret, à l'exception de la partie de la commune située au nord de la route nationale 613 (section A3).
Coteaux de Miramont	Barbaira, Capendu, Comigne, Douzens, Floure, Fontiès-d'Aude, Marseillette, Moux, Saint-Couat-d'Aude.
Côtes de Lastours	Alzonne, Aragon, Conques-sur-Orbiel, Fraise-Cabardès, Les Ilhes-Cabardès, Lastours, Limousis, Montolieu, Moussoulens, Raissac-sur-Lampy, Sainte-Eulalie, Saint-Martin-le-Vieil, Salsigne, Ventenac-Cabardès, Villanière, Villardonnel, Villegailhenc.
Côtes de Prouilhe	Alairac, Arzens, Bellegarde-du-Razès, Belvèze-du-Razès, Bram, Brésilhac, Brugairolles, Cailhau, Gramazie, Hounoux, Lassère-de-Prouilhe, Laurac, Lauraguel, Lavalette, Lignairolles, Malviès, Mazerolles-du-Razès, Montgradail, Cassaigne (La), Cailhavel, Cambieure, Courtête (La), Escueillens, Saint-Just-de-Béleugard, Fanjeaux, Fenouillet-du-Razès, Ferran, Force (La), Monthaut, Montréal, Roullens, Routier, Seignalens, Saint-Gaudéric, Villarzel-du-Razès, Villasavary, Villeneuve-lès-Montréal, Villesisclé, Villepinte, Alaigne en partie (section A, en entier ; section B, en entier ; section C1, nos 1 à 147 ; section C2, nos 182 à 245, 263 à 264 et 316 à 329 ; section C3, nos 332 à 334, 336 à 337 et 340 à 356 ; section D1, nos 1 à 98 et 113 à 281 ; section D2, nos 282 à 295 et 301 à 328 et section D3, en entier), Castelnaudary, Issel, Saint-Papoul, Lasbordes.

Hauterive	Talairan, Tournissan, Fabrezan, Ferrals, Fontcouverte, Ornaisons, Tourouzelle, Boutenac, Camplong-d'Aude, Canet, Lagrasse, Néviau, Montredon, Ribaute, Saint-André-de-Roquelongue, Bizanet, Raissac-d'Aude, Villedaigne, Saint-Pierre-des-Champs, Narbonne (sections cadastrales KW, KX, KY, KZ, LM, LN, G6, G7), Montséret (section cadastrale A3), Villerouge-Termenès, Félines-Termenès, Laroque-de-Fa, Soulatgé, Termes, Vigne-vieille, Lairière, Montjoi, Lanet, Lézignan, Conilhac-Corbières, Luc-sur-Orbieu, Escales, Montbrun, Cruscades, Argens.
La Côte Rêvée coteaux du Littoral audois	Gruissan, Bages, Fitou, Lapalme, Leucate, Peyriac-de-Mer, Port-la-Nouvelle, Sigean, Caves, Feuilla, Portel, Treilles, Roquefort-des-Corbières.
Pays de Cucugnan	Cucugnan, Davejean, Dernacueillette Duilhac, Maisons, Massac, Montgaillard, Padern, Palairac, Rouffiac-des-Corbières.
Val de Cesse	Argeliers, Bize-Minervois, Ginestas, Mailhac, Mirepeisset, Paraza, Pouzols-Minervois, Roubia, Sainte-Valière, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Nazaire-d'Aude, Sallèles-d'Aude, Ventenac en Minervois.
Val de Dagne	Arquettes-en-Val, Caunettes-en-Val, Labastide-en-Val, Maironnes, Montirat, Montlaur, Monze, Pradelles-en-Val, Rieux-en-Val, Serviès-en-Val, Taurize, Villar-en-Val, Villetritouls, partie de la commune de Lagrasse (hameau de Villemagne section E).

4.2 Zone de proximité immédiate :

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'Indication géographique protégée « Aude » complétée ou non par le nom d'une unité géographique visée au point 2 est constituée par les arrondissements suivants :

Département de l'Ariège : Foix, Pamiers.

Département de l'Hérault : Béziers

Département de la Haute Garonne : Toulouse.

Département des Pyrénées orientales : Perpignan, Prades.

Département du Tarn : Castres.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Aude » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

alicante henri bouschet N, alphonse lavallée N, altesse B, alvarinho B, aramon N, aranel B, arinarnoa N, arriloba B, aubun N, baroque B, bourboulenc B, cabernet Franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, cardinal Rq, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, chardonnay B, chasan B, chasselas B, chasselas rose Rs, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, colombar B, cot N, counoise N, danlas B, egiodola N, ekigaina N, fer N, gamay N, gamay de chaudenay N, ganson N, gewurztraminer Rs, gramon N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros Manseng B, jurançon noir N, lilliorila B, listan B, lival N, lledoner pelut N, macabeu B, marsanne B, marselan N, mauzac B, mauzac rose Rs, mérille N, merlot N, mondeuse N, monerac N, morrastel N, mourvèdre N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rq, muscat d'Alexandrie B, muscat de Hambourg N, négrette N, nielluccio N, parellada B, perdea B, petit Manseng B, petit Verdot N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, portan N, ribol N, riesling B, roussanne B, sauvignon B, sauvignon gris G, semebat N, semillon B, servant B, sylvaner B, syrah N, tannat N, tempranillo N, terret blanc B, terret gris G, terret noir N, tourbat B, ugni blanc B, verdelho B, vermentino B, villard blanc B, villard noir N, viognier B.

~~Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Aude » sont produits à partir de l'ensemble des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve conformément à l'arrêté du 20 février 2009.~~

~~Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de la Cabrerisse » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants : carignan, cinsault, grenache, syrah, mourvèdre, terret, clairette, cabernet franc, cabernet-sauvignon, merlot, lledoner pelut, alicante-bouschet marselan N, tannat N, caladoc N, arinarnoa N, petit verdot N, macabeu B, grenache blanc B, grenache gris G, bourboulenc B, chasan B, roussanne B, marsanne B, sauvignon B, viognier B et carignan blanc B.~~

~~Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Lastours » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :~~

- ~~— pour les vins rouges et rosés : Alicante Henri Bouschet, cabernet franc, cabernet-sauvignon, cinsault, cot, grenache noir, merlot, syrah, carignan, arinarnoa N, caladoc N, egiodola N, marselan N, pinot N et portan.~~
- ~~— pour les vins blancs : chardonnay, chasan, chenin blanc, grenache blanc, macabeu, marsanne, mauzac, muscat à petits grains, roussanne, sauvignon, ugni blanc, colombar B, viognier B et vermentino B.~~

~~Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Prouilhe » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :~~

- ~~— pour les vins rouges et rosés : Alicante bouschet, arinarnoa, aubun, cabernet franc, cabernet-sauvignon, caladoc, chenanson, cinsault, cot, egiodola, grenache noir, jurançon noir, lledoner pelut, merlot, syrah, carignan noir, portan, marselan N.~~
- ~~— pour les vins blancs : Arriloba, chardonnay, chasan, chenin blanc, clairette, colombard, grenache blanc, macabeu, marsanne, mauzac, sauvignon, sémillon, ugni blanc, viognier B, muscat à petits grains B.~~

~~Pour les vins rouges et rosés, l'indication géographique protégée « Côtes de Prouilhe » peut être complétée par les mentions des cépages suivants pour autant qu'ils sont produits exclusivement à partir desdits cépages : merlot N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, grenache noir N.~~

~~— Pour avoir droit à la dénomination « Vin de pays d'Hauterive », les vins doivent provenir des cépages suivants à l'exclusion de tout autre :~~

- ~~— vins rouges et rosés : carignan, cinsault, grenache, syrah, merlot, cabernet franc, cabernet-sauvignon, mourvèdre, terret noir, alicante bouschet, portan, caladoc, chenanson, cot N, grenache gris G, lledoner pellut N, marselan N, petit verdot N, pinot noir N, terret gris G ;~~
- ~~— vins blancs : macabeu, carignan blanc, marsanne, grenache blanc, clairette, bourboulenc, piquepoul blanc, roussanne, vermentino, sauvignon, chardonnay, chasan, viognier, colombard, chenin B, sémillon B, terret blanc B.~~

~~Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Val de Dagne » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :~~

- ~~— pour les vins rouges et rosés : Carignan (N), grenache (N), terret (N), merlot, cabernet-sauvignon, cabernet franc, alicante (H) bouschet, cot, chenanson et caladoc, cinsaut N, marselan N, syrah N, pinot noir N.~~
- ~~— pour les vins blancs : Clairette, macabeu, grenache (B), grenache gris, carignan (B), terret (B), piquepoul (B), chardonnay B et chasan B, sauvignon B, viognier B, marsanne B, roussanne B et chenin B~~

6 – Rendement et entrée en production

6.1 – Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'indication géographique protégée « Aude » ne peut être accordé aux vins provenant de superficies de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

6.2 - Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée Aude » complétée ou non par le nom d'une unité géographique à l'exception des unités géographiques Coteaux de la Cabrerisse et Val de cesse, sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les volumes pris en compte pour le calcul de ce rendement s'entendent après séparation des bourbes et des lies.

Les lies, les bourbes et les éventuels produits non vinifiés ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

RENDEMENTS SPECIFIQUES		
UNITE GEOGRAPHIQUE		
	Rendement maximum de production (hl/ha)	Volumes au delà du Rendement maximum de production (hl/ha)
Coteaux de la Cabrerisse (vins rouges, rosés, blancs)	85	5
Val de Cesse (vins rouges et rosés)	100	10
Val de cesse (vins blanc)	105	10

Tout dépassement du rendement maximum de production et/ou de la quotité maximum définie pour les lies, les bourbes et les éventuels produits non vinifiés, fait perdre le droit à la possibilité de revendication au titre de l'IGP en cause pour les vins déclarés à la récolte.

7 – Transformation – Stockage – Conditionnement

7.1 – Transformation- Dispositions générales

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Aude » complétée par les unités géographiques suivantes :

- Coteaux de la Cabrerisse
- Côtes de Lastours
- Côtes de Prouilhe
- Hauterive

Cette disposition ne concerne pas les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Aude » complétée par les mentions « primeurs » ou « nouveau » pour les quatre unités géographiques indiquées ci-dessus.

8 – Lien avec la zone géographique

8-1 Spécificité de la zone géographique

L'Aude, fleuve capricieux qui prend naissance dans les Pyrénées et a donné son nom à cette indication géographique protégée, parcours sur à peine plus de 200 km une étonnante diversité de paysages aux sols variés, schistes, calcaires et en se rapprochant de son embouchure de terrasses caillouteuses et de sols alluvionnaires.

Pratiquement partout présente dans le département, la vigne s'étend du massif des corbières au sud, à la montagne noire au nord, dernier chaînon du massif central, avec en son cœur une zone de collines douces traversées par le fleuve Aude qui termine son parcours près de Narbonne. Limité à l'est par la mer méditerranée, le vignoble prend fin à l'ouest dans le massif de la Malepère.

A l'identique des paysages, le climat est varié et changeant, méditerranéen strict sur sa partie est, avec des étés chauds et secs et des pluies d'automne et de printemps souvent violentes, des nuances océaniques apparaissent à l'ouest du département. La pluviométrie, souvent inférieure à 500 mm sur la frange maritime, peut atteindre 800 mm à l'intérieur du vignoble, avec des effets amplifiés par l'altitude.

Le régime des vents est dual, vent de la mer qui adouci les rigueurs climatiques, notamment l'été ou vent d'ouest, appelé « cers », au caractère tempétueux et desséchant, mais très favorable au bon état sanitaire des raisins.

8-2 Spécificité du produit

C'est à l'époque où Narbonne était capitale de la gaule romaine, que se développera le premier grand vignoble de l'Aude.

Après diverses vicissitudes, celui-ci renaîtra de façon modeste sous l'impulsion des moines autour des abbayes disséminées dans le département, mais c'est avec le canal du midi inauguré à la fin du XVIIIème siècle, qui reliera la mer méditerranée à l'océan atlantique, que pourra s'installer un nouveau vignoble à vocation commerciale qui atteindra son apogée lorsque se développera le chemin de fer au XIXème siècle.

Depuis cette date le vignoble bénéficie de toutes les évolutions technologiques qui ont permis de répondre aux évolutions des modes de consommation.

Au niveau réglementaire, une première étape avec la définition de « vin de canton » permettra la reconnaissance des vins de l'Aude au niveau national. Le décret du 13 septembre 1968 transformera ces « vins de cantons » en « vins de pays » en distinguant des critères de production particuliers.

L'IGP « Aude » se produit dans les 3 couleurs, des vins rouges majoritairement (70% de la production), mais également des vins rosés (25%) et blancs (5%).

La production d'environ 700.000 hectolitres par an est essentiellement composée de vins d'assemblage de cépages traditionnels languedociens, Grenache, Carignan, Cinsault et de cépages issus d'autres vignobles tels que les Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Chardonnay et Sauvignon ou de variétés métisses tel que le Caladoc ou le Chasan, qui ont permis de diversifier la gamme de produits.

La gestion de cette palette riche de cépages en fonction des contextes pédoclimatiques permet en toute situation une bonne maturité des raisins. Leur vinification bénéficie des technologies les plus modernes d'extraction douce et de maîtrise des températures qui favorise le caractère fruité de ces vins essentiellement vendus jeunes.

L'élégance et la finesse des tanins sont recherchée pour les vins rouges. Les vins blancs et rosés sont équilibrés et caractérisés par leur fraîcheur.

L'indication géographique protégée « Aude » peut être complétée par le nom de 9 unités géographiques plus petites réparties sur l'ensemble du territoire, chacune apportant une spécificité en relation avec les cépages utilisés et les conditions climatiques particulières.

L'IGP Aude, grâce à une production de l'ordre de 700.000 hectolitres par an bénéficie d'une large distribution sur l'ensemble du territoire national.

8-3 Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

L'Aude, par sa diversité tant climatique que pédologique apparait comme une mosaïque de vignobles où l'homme n'a de cesse d'adapter la vigne à son environnement. L'IGP Aude a ainsi su profiter de l'apport de nouveaux cépages et des évolutions technologiques favorisées par le centre œnologique INRA de Gruissan pour adapter sa production à la nouvelle demande du consommateur.

Depuis les années 70, tant le travail des vignerons que le développement de nouvelles structures commerciales, a permis de présenter de nouveaux produits particulièrement adaptés à la demande des consommateurs et ainsi faire connaître l'IGP Aude.

La vigne conserve une place essentielle dans l'économie rurale du département et contribue par les actions d'aménagement des vignerons à façonner les paysages. Fêtes et événements divers consacrées au vin deviennent l'un des vecteurs important de l'économie.

L'IGP Aude qui bénéficie d'une notoriété particulièrement bien établie contribue ainsi à développer la notoriété viticole du département de l'Aude et à favoriser son développement économique et touristique

9 – Conditions de présentation et d'étiquetage

Le logo communautaire de l'indication géographique protégée figure sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de pays ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

A. Obligations déclaratives

Les opérateurs se conforment aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

B. Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
Zone de production des raisins	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
lieu de transformation – vinification	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Date d'entrée en production des vignes	Contrôle documentaire
Rendement	Contrôle documentaire

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total	Examen analytique sur vins en vrac ou conditionnés.
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique pour les vins de cépages et les primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac ou conditionnés <i>en cas d'anomalie</i> .

CHAPITRE 3 - AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est Qualité-France SAS,

Le Guillaumet - 60 avenue du Général de Gaulle - 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX

Qualité France SAS est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par XXXX, organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance pour le compte de l'INAO sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytiques. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

Pour mémoire : LIMITES COMMUNAUTAIRES DES NORMES ANALYTIQUES

1. Vins tranquilles

	Min	Max
TAV total		15 % vol. Dérogation à 20 % vol. pour les vins non enrichis des zones C et les vins blancs IGP non enrichis « Vin de pays de Franche-Comté » et « Vin de pays du Val de Loire » de la zone B.
Acidité totale exprimée en acide tartrique	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Acidité volatile exprimée en en H ₂ SO ₄ pour les IGP Coteaux de la cabrerisse et Hauterive		Vins rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Vins blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l)
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		Vins ayant une teneur en sucre inférieure à 5 g/l Rouges : 150 mg/l Blancs et rosés : 200 mg/l
		Vins ayant une teneur en sucre supérieure à 5 g/l Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l