

# Conditions de production - RECOLTE 2024



	RICHESSE MINIMALE RAISINS		TITRE ALCOOMETRIQUE		AUTORISATIONS ENRICHISSEMENT confirmées par arrêtés préfectoraux  (E)	RENDEMENTS 2024 Propositions ODG - Avis Crinao 29 août 2024		
	Merlot / suc. g/l (A)	Autres suc. g/l (B)	Mini. naturel moyen % vol. (C)	Max. (après enrichi) % vol. (D)		Choix individuel laissé au viti		
						RA	soit VCI	soit VSI
			Coléopt. n/ha (F)	Vol (1) n/ha (G)		n/ha (H)	n/ha (I)	
<b>BORDEAUX</b>								
Bordeaux rouge	189	180	10,5	13,5		62		volume revendicable 50
Bordeaux rosé	170	162	10,0	13,0	1,5%	59		11
Bordeaux clairét	170	162	10,0	13,0	1,5%	59		11
Bordeaux supérieur	198	189	11,0	13,5		61		volume revendicable 49
Crémant de Bordeaux rosé	144	144	9,0	13,0	1,5%	78		
Entre-deux-Mers rouge	200	200	12,0	13,0		55	10	-
<b>COTES</b>								
Côtes de Bordeaux	189	180	11,0	13,5		55	10	10
Cadillac - Côtes de Bordeaux	198	189	11,5	13,5		52	10	10
Blaye - Côtes de Bordeaux	198	189	11,5	13,5		52	10	10
Castillon - Côtes de Bordeaux	198	189	11,5	13,5		52	10	10
Francs - Côtes de Bordeaux	198	189	11,5	13,5		52	10	10
Sainte-Foy - Côtes de Bordeaux	198	189	11,5	13,5		52	10	10
Blaye	210	189	12,0	14,0		48		
Graves de Vayres	189	180	10,5	13,5		54	10	10
Côtes de Bourg	189	180	10,5	13,0		54	10	10
<b>MEDOC/GRAVES</b>								
Médoc	189	180	11,0	13,0		48	5	10
Haut-Médoc	189	180	11,0	13,0		48	5	10
Listrac-Médoc	189	180	11,0	13,0		57	5	5
Moulis	189	180	11,0	13,5		57	6	6
Margaux	189	180	11,0	13,5		57	5	
Saint-Julien	189	180	11,0	13,5		57		-
Pauillac	189	180	11,0	13,5		57		6
Saint-Estèphe	189	180	11,0	13,5		57	6	6
Graves	189	180	11,0	13,5		60	5	5
Pessac-Léognan	189	180	11,0	13,5		54		6
<b>StEMILION/POMEROL/FRONSAC</b>								
Saint-Emilion	194	180	11,0	13,5		55	10	10
Saint-Emilion grand cru	194	189	11,5	13,5		50	5	5
Lussac Saint-Emilion	194	180	11,0	13,5		55	10	10
Puisseguin Saint-Emilion	194	180	11,0	13,5		55	10	10
Montagne-Saint-Emilion	194	180	11,0	13,5		60 *	5	5
Saint-Georges-Saint-Emilion	194	180	11,0	13,5		60 *	5	5
Pomerol	194	180	11,0	13,5		50	5	5
Lalande-de-Pomerol	194	180	11,0	13,5		57	8	8
Fronsac	198	180	11,0	13,5		54	8	8
Canon Fronsac	198	180	11,0	13,5		54	8	8
<b>BLANCS SECS</b>								
Bordeaux	170	162	10,0	13,0	1,5%	65	-	11
Bordeaux Haut-Benaige	195	195	11,5	13,0		55		5
Crémant de Bordeaux blanc	144	144	9,0	13,0	1,5%	78		
Entre-deux-Mers	170	170	10,5	13,0		65	6	6
Entre-deux-Mers Haut-Benaige	170	170	10,5	13,0		65	6	6
Blaye - Côtes de Bordeaux	178	170	10,5	13,0		60	5	5
Francs - Côtes de Bordeaux	178	170	10,5	13,0		60		7
Sainte-Foy - Côtes de Bordeaux	178	170	10,5	13,0		60		7
Graves de Vayres	170	170	10,5	13,0		64	8	8
Côtes de Bourg	178	170	10,5	12,5		60		9
Côtes de Bordeaux Saint-Macaire	189	189	11,0	13,5		59		1
Graves	178	170	10,5	13,0	1,5%	63	5	5
Pessac-Léognan	187	178	11,0	13,0	1,5%	58		2
<b>BLANCS DOUX (avec restes sucre)</b>								
Bordeaux	178	178	10,5	13,5	1,5%	65		11
Bordeaux Haut-Benaige	195	195	11,5	13,0		55		5
Bordeaux supérieur	195	195	12,0	15,0		49		
Graves de Vayres moelleux	178	178	11,0	15,0		55		
Côtes de Bordeaux Saint-Macaire moelleux	221	221	13,5	16,0		45		
Sainte-Foy - Côtes de Bordeaux moelleux	221	221	13,5	15,0		48		
Côtes de Bordeaux Saint-Macaire liquoreux	255	255	16,0			37		
Sainte-Foy - Côtes de Bordeaux liquoreux	255	255	15,0		enrichi interdit	37		
Francs - Côtes de Bordeaux liquoreux	238	238	14,5			37		
Graves supérieures	221	221	13,5	19,0		48		
Premières Côtes de Bordeaux	221	221	13,5	18,0		45		
Cadillac	255	255	15,0	19,0		37 /K=1,757		
Cérons	221	221	14,5	21,0		40 /K=1,625		
Loupiac (2)	229	238	14,5	21,0		40 /K=1,625		
Sainte-Croix-du-Mont (2)	229	238	14,5	21,0		40 /K=1,625		
Sauternes	255	255	16,0	21,0		20 /K=3,25	5	-
Barsac	255	255	16,0	21,0		20 /K=3,25	5	-

(1) supplément rendement autorisé individuel, dont l'octroi est lié à des modalités de contrôle renforcées

\* AOC Montagne Saint-Emilion et Saint-Georges-Saint-Emilion: avis défavorable du CRINAO

(2) AOC Loupiac et Sainte-Croix-du-Mont: la richesse minimale de la muscadelle est identique à celle du sauvignon

Eau-de-vie de vin: Fine Bordeaux			8,0	12,0		150		
----------------------------------	--	--	-----	------	--	-----	--	--