

AOC DU JURA - CONDITIONS DE PRODUCTION 2016

ayant reçu l'approbation du CNVINS INAO des 07 et 08 septembre 2016

AOC	Richesse naturelle minimale en sucres de tout lot de vendange en g/l	Degré minimum naturel avant enrichissement (%)	Degré maximum du vin après enrichissement	Rendement (hl/ha)	Enrichissement Maximum (demande)
ARBOIS Blanc	161	10,50	14	66	2%
COTES du JURA Blanc	161	10,50	14	70	1,5%
L'ETOILE	161	10,50	14	60	1,5%
Moût pour MACVIN du JURA (Blanc)	170	10 (1)		70	–
ARBOIS Rouge ou Rosé	153	10	13,5	55	2%
COTES du JURA Rouge ou Rosé	153	10	13,5	60	1,5%
Moût pour MACVIN du JURA (Rouge ou Rosé)	170	10 (1)		60	–
Vin de base CHATEAU-CHALON	204	12	14	5 à 50 individuel	1,5%
ARBOIS Vin de Paille (2)	320	(2)		20	
COTES du JURA Vin de Paille (2)	320	(2)		20	
L'ETOILE Vin de Paille (2)	320	(2)		20	
Vin de Base CREMANT du JURA (3) Rosé	144	9	13	78 (soit 11 700 kg/ha)	1,5%
Vin de Base CREMANT du JURA (3) Blanc	144	9	13	78 (soit 11 700 kg/ha)	1,5%

(1) enrichissement interdit

(2) Vins depaille avec coefficient K= 3 pour l'AOC L'étoile,
K= 3.3 pour l'AOC Arbois
K= 3.5 pour l'AOC Côtes du Jura

(3) Crémant du Jura taux de rebêches = 0 %