

Production du moût

Respect du cahier des charges
(composition variétale finale)

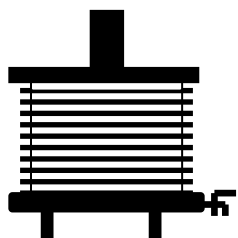
Etat de maturité des fruits

Densité

Acidité totale

Teneur en patuline

Dégustation

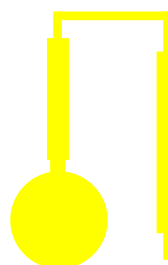


Choix de l'eau-de-vie

Respect du cahier des charges

Teneur en alcool

Dégustation



Mutage



Mesure précise des volumes
de moût et d'eaux de vie mis en jeu

Elevage 14 mois minimum

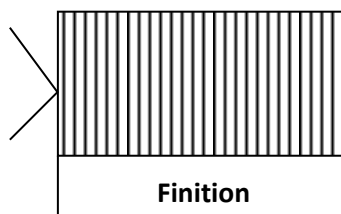
📄 Déclaration de revendication

Avant le 15/02



Teneur en alcool
Au premier soutirage (printemps)

Dégustation trimestrielle



Respect du cahier des charges

Teneur en alcool

Sucres

Acidité totale

Test PSP

Dégustation

Conditionnement



Niveau de remplissage
des bouteilles

Conservation



Evaluation de la stabilité par
observation visuelle ou
mesure trimestrielle de
la turbidité

Dégustation

Contrôle documentaire

Mesures – Contrôle analytique