

## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT A DE LA COMMUNE D'ARDON

Noms locaux ou cadastraux	Rioncey - Combe du Puits - Chantons - Crottes - Citerne - Champlong - Isières		
Surface en ha	19,5892 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 700 m	Moyenne du secteur 750 m	Haut du secteur 800 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum 25 %	Moyenne 30 %	Maximum 35 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 15.5 % Silt : 49.6 % Sables : 34.9 %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 34 %	Actif : 7.5 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 4.6
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
<b>Cépage Grand Cru</b> * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	<b>Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).</b>		
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> XX	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		
* : <b>La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.</b>			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Pinot blanc (1) : V	Humagne blanc (2) : X		
Pinot gris (1) : V	Muscat (1 à 2) : X		
Chardonnay (1) : V			
Savagnin blanc (1 à 2) : V			
Riesling (2) : X			
Chasselas (1) : X			
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Pinot noir (1) : VV			
Gamay (1) : VV			

P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas

P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas

1 : 1<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas

2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas

3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

1. La qualification d'un cépage dans l'une des 4 classes ci-dessus est uniquement technique et qualitative. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
2. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
3. Les cépages autorisés à titre d'essai n'ont pas droit à la désignation AOC et ne figurent pas dans une des 4 classes de qualité ci-dessus.

## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT B DE LA COMMUNE D'ARDON

Noms locaux ou cadastraux	Beuble, Sommet des Vignes, Moëtte, Chatey, Pesaire, Single, Cretettes, Cudria, Borgeaux, Figuier, Amandoley, Grands Vignes, Forges, Relongin, Montau, Jacquemette, Tribouet, Portette, Orinets, Bovanche, St-Antoine, Plan-Cheseaux, Crettex à José, Planchamps, Plan			
Surface en ha	19,9312 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 490 m	Moyenne du secteur 595 m	Haut du secteur 700 m	
Exposition	Sud (S)			
Pente	Minimum 35 %	Moyenne 55 %	Maximum 75 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 11.05 % Silt : 39.5 % Sables : 49.5 %		Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 46.5 %	Actif : 8 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 3.7	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs			
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input type="checkbox"/> GC	<b>Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).</b>			
Cépage adapté <input type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé <input type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.			
Cépage interdit <input type="checkbox"/> X X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.			
* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.				
<b>CEPAGES BLANCS</b>				
Chasselas (1) : VV	Pinot gris (1) : VV	:		
Ivaner (1 à 2) : VV	Roussanne (3) : VV	:		
Amigne (2 à 3) : VV	Chardonnay (1) : V	:		
Marsanne blanche (3) : VV	Muscat (1 à 2) : V	:		
Arvine (3) : VV	Pinot blanc (1) : V	:		
Humagne blanc (2) : VV	Viognier (2) : V	:		
<b>CEPAGES ROUGES</b>				
Gamay (1) : VV	Cornalin du Valais (3) : VV	Garanoir (p) : V		
Merlot (2) : VV	Humagne rouge (3) : VV	:		
Pinot noir (1) : VV	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V	:		
Syrah (2 à 3) : VV	Carminoir (2 à 3) : V	:		

P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas

P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas

1 : 1<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas

2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas

3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

- La qualification d'un cépage dans l'une des 4 classes ci-dessus est uniquement technique et qualitative. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- Les cépages autorisés à titre d'essai n'ont pas droit à la désignation AOC et ne figurent pas dans une des 4 classes de qualité ci-dessus.

## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT C DE LA COMMUNE D'ARDON

Noms locaux ou cadastraux	St-Antoine, Gru, Trémadières, Champs des Fourches, Champs de Vénézet, Preveyres, Champs des Létroz, Champs du Châble, Champeron, Champs des Champys, Champs des Geais, Champs de la Croix, Borion, Pontet, Champs St-Jean, Champ du Revy, Champs Bourneaux, Grands Champy, Carro des Champs, Sacrestane			
Surface en ha	62,6894 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 480 m	Moyenne du secteur 501.5 m	Haut du secteur 523 m	
Exposition	Sud-Sud Est (S-SO)			
Pente	Minimum 5 %	Moyenne 7.5 %	Maximum 10 %	Cône de déjection
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 14.4 % Silt : 42.5 % Sables : 42.5 %		Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 37.5 %	Actif : 5.5 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 1.2	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs			
Cépage <b>Grand Cru</b> * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	<b>Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).</b>			
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.			
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> X X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.			
* : <b>La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.</b>				
<b>CEPAGES BLANCS</b>				
Chasselas (1) : VV	Pinot gris (1) : VV	Riesling (2) : VV		
Cylvaner (1 à 2) : VV	Pinot blanc (1) : VV	Sauvignon blanc (1 à 2) : VV		
Marsanne blanche (3) : V	Chardonnay (1) : VV	Savagnin blanc (1 à 2) : VV		
Arvine (3) : VV	Muscat (1 à 2) : VV	Chenin blanc (2 à 3) : V		
Humagne blanc (2) : VV	:	:		
:	:	:		
<b>CEPAGES ROUGES</b>				
Gamay (1) : VV	Cornalin du Valais (3) : VV	Garanoir (p) : VV		
Merlot (2) : VV	Humagne rouge (3) : VV	Ancellotta (2 à 3) : VV		
Pinot noir (1) : VV	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V	Diolinoir (1 à 2) : VV		
Syrah (2 à 3) : VV	Cabernet franc (2) : V	Carminoir (2 à 3) : V		

- P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas  
P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas  
1 : 1<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

**Remarques :**

1. La qualification d'un cépage dans l'une des 4 classes ci-dessus est uniquement technique et qualitative. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
2. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
3. Les cépages autorisés à titre d'essai n'ont pas droit à la désignation AOC et ne figurent pas dans une des 4 classes de qualité ci-dessus.

## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT D DE LA COMMUNE D'ARDON

Noms locaux ou cadastraux	Rouatopa, Champy des Reys, Cartys, Champs de Mars, Motteys, Grand Champs			
Surface en ha	17,0816 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 475 m	Moyenne du secteur 480.5 m	Haut du secteur 486 m	
Exposition	Sud (S)			
Pente	Minimum 2 %	Moyenne 3.5 %	Maximum 5 %	Fin du cône de déjection
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 13 % Silt : 44.2 % Sables : 42.8 %		Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 32 %	Actif : 4.5 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 1.3	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs			
<b>Cépage Grand Cru</b> * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	<b>Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).</b>			
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.			
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> X X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.			
* : <b>La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.</b>				
<b>CEPAGES BLANCS</b>				
Chasselas (1) : X	:	:	:	
Sylvaner (1 à 2) : VV	:	:	:	
Pinot blanc (3) : X	:	:	:	
Chardonnay (1) : V	:	:	:	
Savagnin blanc (1 à 2) : V	:	:	:	
	:	:	:	
<b>CEPAGES ROUGES</b>				
Gamay (1) : VV	Cornalin du Valais (3) : X	Garanoir (p) : VV		
Merlot (2) : V	Humagne rouge (3) : X	Ancellotta (2 à 3) : V		
Pinot noir (1) : VV	Gamaret (1) : VV	:		
Syrah (2 à 3) : X	:	:		

P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas

P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas

1 : 1<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas

2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas

3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

1. La qualification d'un cépage dans l'une des 4 classes ci-dessus est uniquement technique et qualitative. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
2. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
3. Les cépages autorisés à titre d'essai n'ont pas droit à la désignation AOC et ne figurent pas dans une des 4 classes de qualité ci-dessus.

## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT E DE LA COMMUNE D'ARDON

Noms locaux ou cadastraux	Grand Bochat – Bochat – Grans Gravier – Carroz - Aprages		
Surface en ha	34.55 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 476 m	Moyenne du secteur 480 m	Haut du secteur 485 m
Exposition	Sud		
Pente	Minimum 2 %	Moyenne 3.5 %	Maximum 5 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 4.4 % Silt : 12.3 % Sables : 83.25 %		Cone de la Lizerne Teneur en gravier : X
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 67 %	Actif : 3.35 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 0
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	<b>Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).</b>		
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> X X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		

**\* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.**

### CEPAGES BLANCS

Chasselas (1) : V	Savagnin blanc (1-2) : V	:
Chardonnay (1) : V	Sylvaner (1-2) : VV	:
M. cat (1à2) : V	:	:
Gewüstraminer (P) : V	:	:
Müller Thurgau (P) : V	:	:
:	:	:

### CEPAGES ROUGES

Cabernet sauvignon (2-3) : X	Gamay (1) : VV	Syrah (2-3) : X
Diolinoir (1-2) : V	Pinot noir (1) : VV	Merlot (2) : V
Gamaret (1) : V	Humagne rouge (3) : X	Ancellota (2-3) : V
:	:	:

- P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas  
P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas  
1 : 1<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

- La qualification d'un cépage dans l'une des 4 classes ci-dessus est uniquement technique et qualitative. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- Les cépages autorisés à titre d'essai n'ont pas droit à la désignation AOC et ne figurent pas dans une des 4 classes de qualité ci-dessus.

## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT F DE LA COMMUNE D'ARDON

Noms locaux ou cadastraux	Nayat - Genevreys		
Surface en ha	7.47 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 487 m	Moyenne du secteur 492 m	Haut du secteur 496 m
Exposition	Sud		
Pente	Minimum 2 %	Moyenne 3.5 %	Maximum 5 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : - % Silt : - % Sables : - %	Teneur en gravier : Graveleux	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 35-50 %	Actif : - %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 0
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : NON		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : NON ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	<b>Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).</b>		
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> XX	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		

**\* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.**

### CEPAGES BLANCS

Chasselas (1) : V	Pinot blanc (1) : V	Savagnin blanc (1-2) : V
Chardonnay (1) : V	Pinot gris (1) : V	:
M at (1-2) : V	Sylvaner (1-2) : VV	:
:	:	:
:	:	:

### CEPAGES ROUGES

Cabernet sauvignon (2-3) : X	Diolinoir (1-2) : V	Gamaret (1) : V
Gamay (1) : VV	Humagne rouge (3) : X	Merlot (2) : V
Pinot noir (1) : VV	Syrah (2-3) : X	:
:	:	:

- P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas  
P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas  
1 : 1<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

#### Remarques :

- La qualification d'un cépage dans l'une des 4 classes ci-dessus est uniquement technique et qualitative. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- Les cépages autorisés à titre d'essai n'ont pas droit à la désignation AOC et ne figurent pas dans une des 4 classes de qualité ci-dessus.