

AOC	Crémant de Loire	Saumur mousseux	Anjou Mousseux	Anjou Gamay	Anjou Rouge	Anjou Villages	Anjou Villages Brissac	Saumur Champigny	Saumur Puy Notre Dame	Saumur Rouge	Rose d' Anjou	Cabernet d' Anjou	Saumur rosé	Rosé de Loire	Saumur blanc	Anjou Blanc	Savennières	Coulée de Serrant	Savennières Roche aux Moines	Coteaux du Layon	Coteaux du Layon + Nom de commune	Coteaux du layon + mention SGN	Coteaux du layon + chaume 1 <sup>er</sup> cru	Quarts de chaume Grand cru	Coteaux de Saumur	Coteaux de l' Aubance	Anjou coteaux de la Loire	Bonnezeaux	
<b>Techniques sur raisins (Fiche Code OIV - Edition 01/2023 - II.1.1-10)</b>																													
Passerillage Naturel (sur paille, claies au soleil ou local ventilé)	NON																												
Passerillage par traitement physique (Récolte manuelle, caisse de petite capacité et T°C interne des baies 30°C - concentration 20% max + TAV +> 2 % vol)	NON																												
Tri sélectif des raisins (sélection de grappes, parties de grappes et baies de raisins)	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Cryosélection dans le vignoble sans recours à des procédés physiques.	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Cryosélection par procédés physiques (raisins en chambre froide suivi d'un pressurage)	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	NON	OUI	OUI	OUI	NON	NON	OUI	OUI	OUI	OUI	

