

3. VINS

3.2. DEFINITIONS COMPLEMENTAIRES RELATIVES A LA TENEUR EN SUCRE¹ (18/73 & Eco 3/2003, OENO 415-2011)

Le vin est dit :

- *sec*, lorsque le vin contient 4 g/l de sucre au maximum ou 9 g/l lorsque la teneur en acidité totale (exprimée en grammes d'acide tartrique par litre) n'est pas inférieure de plus de 2 g/l à la teneur en sucre.
- *demi-sec*, lorsque la teneur en sucre du vin est supérieure à la teneur en sucre indiquée au premier tiret et n'excède pas
 - 12 g/l ou
 - 18 g/l, lorsque la différence entre la teneur en sucres et la teneur en acidité totale exprimée en gramme par litre d'acide tartrique n'est pas supérieure à 10 g/l.
- *demi-doux*, lorsque le vin contient plus que les valeurs visées au deuxième tiret et atteint au maximum 45 g/l.
- *doux*, lorsque le vin a une teneur minimale en sucre de 45 g/l.

¹ La teneur en sucre est déterminée par la méthode d'analyse "glucose + fructose" décrite au recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts

