

AOC	Couleur	Rendement	Rendement parcelles irriguées	Rendement individuel	VSI	VCI	Perte du bénéfice de l'AOC à partir de	TAVNaturel minimum	Richesse minimale en sucre	Normes analytiques partielles	Charge Maximale moyenne à la parcelle	Disosition particulière à la récolte	Teneur en sucres fermentiscibles (glucose+fructose)	Pratique œnologique	Remarques supplémentaires	Acidité volatile	SO ₂ total
		hl/ha	hl/ha	hl/ha	hl/ha	hl/ha	hl/ha	% vol	g/l moût	IC : Intensité colorante IPT : Indice de polyphénols totaux	kg/ha		g/l			még/l	mg/l
Château-Grillet	Blanc	37	-	-	-	-	-	11,5	178	-	7 500	récolte manuelle / récipient ≤ 50 kg	≤ 4 (après FA)	-TAVt vin après enrichissement ≤ 14% -morceaux de bois interdit	-	*	*
Condrieu	Blanc	46	-	-	-	-	-	11,5	178	-	8 000	récolte manuelle / grappe entière		-TAVt vin après enrichissement ≤ 14% -morceaux de bois interdit	-	*	*
	Blanc ≥ 45g		-	-	-	-	220		-	≥ 45				-enrichissement ou acidification interdit mais TAVt ≥ 13% -morceaux de bois interdit	-	fixée par arrêté (généralement ≤ 30)	*
Cornas	Rouge	42	-	-	-	-	50	10,5	171	-	7 000	récolte manuelle / grappe entière	≤ 3 si TAVnaturel ≤ 13,5% ≤ 4 si TAVnaturel > 13,5%	-TAVt vin après enrichissement ≤ 13,5% -traitements thermiques ≥ 40°C interdit -morceaux de bois interdit	-acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l	*	*
Côte-Rôtie	Rouge	44	-	-	-	-	60	10,5	171	-	8 000	récolte manuelle / grappe entière	≤ 3 si TAVnaturel ≤ 13,5% ≤ 4 si TAVnaturel > 13,5%	-TAVt vin après enrichissement ≤ 13% -morceaux de bois interdit	-syrah ≥ 80 % -acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l	*	*
Crozes-Hermitage	Rouge	50	-	-	-	-	63	10,5	171	-	8 500 6 000 si irrigation			-syrah ≥ 85 % -acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l	Avant 1er décembre année récolte ≤ 15,30 meq/L = 0,75 g/l d'acide sulfurique sinon ≤ à 18 meq/L = 0,88 g/l d'acide sulfurique	*	*
	Blanc	50	-	-	-	-	63	10,5	161	-				≤ 3 si TAVnaturel ≤ 13,5% ≤ 4 si TAVnaturel > 13,5%		-TAVt vin après enrichissement ≤ 13%	-

AOC	Couleur	Rendement	Rendement parcelles irriguées	Rendement individuel	VSI	VCI	Perte du bénéfice de l'AOC à partir de	TAVNaturel minimum	Richesse minimale en sucre	Normes analytiques partielles	Charge Maximale moyenne à la parcelle	Disosition particulière à la récolte	Teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose)	Pratique œnologique	Remarques supplémentaires	Acidité volatile	SO ₂ total
		hl/ha	hl/ha	hl/ha	hl/ha	hl/ha	hl/ha	% vol	g/l moût	IC : Intensité colorante IPT : Indice de polyphénols totaux	kg/ha		g/l			még/l	mg/l
Hermitage	Rouge	40	-	-	-	-	-	10,5	171	-	6 500	récolte manuelle / grappe entière	≤ 3 si TAVnaturel ≤ 14% ≤ 4 si TAVnaturel > 14%	-TAVt vin après enrichissement ≤ 13,5% -morceaux de bois interdit	-syrah ≥ 85 % -acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l -longueur du bouchon ≥ 44 mm	*	*
	Blanc	45	-	-	-	-	-	11	170	-				-TAVt vin après enrichissement ≤ 14% -morceaux de bois interdit	-longueur du bouchon ≥ 44 mm	*	*
	Vin de paille	15	-	-	-	-	-	19,5	170 350 au pressurage (après au moins 45j de passerillage hors souche)	-				-TAVacquis ≥ 12,5 -morceaux de bois interdit	-longueur du bouchon ≥ 44 mm	≤ 30	*
Saint-Joseph	Rouge	42	-	-	-	-	50	10,5	171	-	7 500	récolte manuelle / grappe entière	≤ 3 si TAVnaturel ≤ 13,5% ≤ 4 si TAVnaturel > 13,5%	-TAVt vin après enrichissement ≤ 13% -morceaux de bois interdit	-syrah ≥ 90 % -acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l	*	*
	Blanc	45	-	-	-	-			161	-				-	*	*	
Saint-Péray	Blanc	47	-	-	-	-	10,5	161	-	9 000	-	≤ 4	-TAVt vin après enrichissement ≤ 13% -morceaux de bois interdit	-	*	*	
	Mousseux	55	-	-	-	-			9				144	-	-TAVt vin après enrichissement et prise de mousse ≤ 11,5% -morceaux de bois interdit	-second fermentation en bouteille obligatoirement	*