

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2025

Auxey Duresses

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	193,00	4,75	3,24	7,6	3,2	1 108																		
Ecart Type																								
Mini	193,00	4,75	3,24	7,6	3,2	1 108																		
Maxi	193,00	4,75	3,24	7,6	3,2	1 108																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	199,00	4,51	3,24	7,5	3,0	1 165	193,50	5,44	3,17	8,3	3,3	1 201												
Ecart Type							6,36	0,65	0,13	0,1	0,8	201												
Mini	199,00	4,51	3,24	7,5	3,0	1 165	189,00	4,98	3,08	8,3	2,7	1 059												
Maxi	199,00	4,51	3,24	7,5	3,0	1 165	198,00	5,90	3,27	8,4	3,8	1 343												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2												

Beaune

Crémants	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	162,67	6,60	2,98	8,5	5,3	1 023	186,75	5,74	3,03	8,3	3,5	1 116							149,50	8,87	2,81	10,0	7,3	975
Ecart Type	9,87	0,39	0,03	0,2	0,9	126	9,60	0,52	0,05	0,3	1,3	125							36,06	2,20	0,18	1,1	2,6	43
Mini	156,00	6,18	2,94	8,4	4,2	931	173,00	4,98	2,96	8,0	1,5	942							124,00	7,31	2,68	9,2	5,5	944
Maxi	174,00	6,96	3,00	8,7	5,9	1 167	195,00	6,12	3,08	8,5	4,3	1 240							175,00	10,42	2,94	10,8	9,2	1 005
Parcelles	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4							2	2	2	2	2	2

Chambolle Musigny

Grands Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	205,00	4,89	3,28	8,1	2,7	1 323																		
Ecart Type																								
Mini	205,00	4,89	3,28	8,1	2,7	1 323																		
Maxi	205,00	4,89	3,28	8,1	2,7	1 323																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2025

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	207,00	4,89	3,30	7,7	2,9	1 364																		
Ecart Type																								
Mini	207,00	4,89	3,30	7,7	2,9	1 364																		
Maxi	207,00	4,89	3,30	7,7	2,9	1 364																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	204,00	5,22	3,19	8,0	2,8	1 232																		
Ecart Type	12,73	0,10	0,01	0,4	0,1	40																		
Mini	195,00	5,15	3,18	7,7	2,8	1 204																		
Maxi	213,00	5,29	3,19	8,3	2,9	1 260																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	195,00	5,28	3,25	8,1	3,3	1 325																		
Ecart Type																								
Mini	195,00	5,28	3,25	8,1	3,3	1 325																		
Maxi	195,00	5,28	3,25	8,1	3,3	1 325																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Chassagne Montrachet

Grands Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne							214,00	4,82	3,23	7,7	2,2	1 087												
Ecart Type																								
Mini							214,00	4,82	3,23	7,7	2,2	1 087												
Maxi							214,00	4,82	3,23	7,7	2,2	1 087												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2025

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne							211,00	4,58	3,25	7,7	2,2	1 156												
Ecart Type							7,07	0,37	0,05	0,4	0,3	104												
Mini							206,00	4,32	3,22	7,4	2,0	1 082												
Maxi							216,00	4,84	3,29	8,0	2,4	1 229												
Parcelles							2	2	2	2	2	2												

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	197,00	4,66	3,25	8,0	2,5	1 164																		
Ecart Type																								
Mini	197,00	4,66	3,25	8,0	2,5	1 164																		
Maxi	197,00	4,66	3,25	8,0	2,5	1 164																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	204,00	5,76	3,20	7,7	4,0	1 382	211,50	4,68	3,26	7,5	2,6	1 180												
Ecart Type							9,95	0,50	0,05	0,3	0,6	7												
Mini	204,00	5,76	3,20	7,7	4,0	1 382	201,00	4,13	3,19	7,2	2,0	1 171												
Maxi	204,00	5,76	3,20	7,7	4,0	1 382	225,00	5,27	3,32	7,9	3,2	1 186												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4												

Chorey les Beaune

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	189,00	6,30	2,94	8,7	3,2	1 135																		
Ecart Type																								
Mini	189,00	6,30	2,94	8,7	3,2	1 135																		
Maxi	189,00	6,30	2,94	8,7	3,2	1 135																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Comblanchien

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2025

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	203,50	4,60	3,36	7,3	2,5	1 350																		
Ecart Type	4,95	0,21	0,04	0,2	0,1	127																		
Mini	200,00	4,45	3,33	7,2	2,4	1 260																		
Maxi	207,00	4,75	3,39	7,5	2,6	1 440																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Corgoloin

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	218,00	5,27	3,20	7,6	2,5	1 272																		
Ecart Type																								
Mini	218,00	5,27	3,20	7,6	2,5	1 272																		
Maxi	218,00	5,27	3,20	7,6	2,5	1 272																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	209,00	5,08	3,25	7,5	2,9	1 300																		
Ecart Type		0,06	0,11	0,6	0,3	89																		
Mini	209,00	5,03	3,17	7,0	2,7	1 237																		
Maxi	209,00	5,12	3,32	7,9	3,1	1 363																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Ladoix Serrigny

Grands Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	219,00	4,23	3,32	7,5	1,9	1 163	208,00	5,44	3,18	8,2	3,1	1 118												
Ecart Type																								
Mini	219,00	4,23	3,32	7,5	1,9	1 163	208,00	5,44	3,18	8,2	3,1	1 118												
Maxi	219,00	4,23	3,32	7,5	1,9	1 163	208,00	5,44	3,18	8,2	3,1	1 118												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1												

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2025

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	221,50	5,04	3,21	8,1	2,1	1 153	207,00	5,40	3,22	8,3	2,7	1 375												
Ecart Type	3,54	0,05	0,04	0,4	0,7	34																		
Mini	219,00	5,01	3,18	7,9	1,6	1 129	207,00	5,40	3,22	8,3	2,7	1 375												
Maxi	224,00	5,08	3,24	8,4	2,6	1 177	207,00	5,40	3,22	8,3	2,7	1 375												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1												

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	229,00	4,62	3,31	7,4	1,8	1 245																		
Ecart Type																								
Mini	229,00	4,62	3,31	7,4	1,8	1 245																		
Maxi	229,00	4,62	3,31	7,4	1,8	1 245																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Magny les Villers

Hautes Côtes de Beaune	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	193,50	6,09	3,13	8,4	4,3	1 272	192,00	6,00	3,01	8,6	3,5	1 156												
Ecart Type	7,78	0,16	0,02	0,3	0,4	31	1,41	0,13	0,01	0,1	0,3	37												
Mini	188,00	5,98	3,12	8,2	4,0	1 250	191,00	5,90	3,01	8,5	3,3	1 129												
Maxi	199,00	6,20	3,15	8,6	4,6	1 294	193,00	6,09	3,02	8,6	3,7	1 182												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne																			170,50	7,14	2,95	9,0	5,2	1 271
Ecart Type																			0,71	0,10	0,06	0,3	0,6	81
Mini																			170,00	7,07	2,90	8,8	4,8	1 213
Maxi																			171,00	7,21	2,99	9,2	5,6	1 328
Parcelles																			2	2	2	2	2	2

Massingy

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2025

Crémants	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	163,02	9,07	2,84		6,9		162,64	9,00	2,87		6,6													
Ecart Type	12,88	0,60	0,04		0,3																			
Mini	153,92	8,65	2,81		6,7		162,64	9,00	2,87		6,6													
Maxi	172,13	9,50	2,87		7,1		162,64	9,00	2,87		6,6													
Parcelles	2	2	2		2		1	1	1		1													

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	169,31	9,20	2,86		7,7		178,02	7,70	2,92		4,8													
Ecart Type																								
Mini	169,31	9,20	2,86		7,7		178,02	7,70	2,92		4,8													
Maxi	169,31	9,20	2,86		7,7		178,02	7,70	2,92		4,8													
Parcelles	1	1	1		1		1	1	1		1													

Meursault

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	219,00	4,49	3,33	7,5	2,1	1 313	217,00	4,74	3,27	7,3	2,1	1 382												
Ecart Type																								
Mini	219,00	4,49	3,33	7,5	2,1	1 313	217,00	4,74	3,27	7,3	2,1	1 382												
Maxi	219,00	4,49	3,33	7,5	2,1	1 313	217,00	4,74	3,27	7,3	2,1	1 382												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1												

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne							209,00	4,95	3,14	7,9	2,2	1 049												
Ecart Type																								
Mini							209,00	4,95	3,14	7,9	2,2	1 049												
Maxi							209,00	4,95	3,14	7,9	2,2	1 049												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2025

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne							212,50	4,81	3,25	7,9	2,2	1 254												
Ecart Type							7,85	0,40	0,08	0,2	0,5	91												
Mini							207,00	4,42	3,17	7,6	1,9	1 176												
Maxi							224,00	5,36	3,34	8,1	2,9	1 381												
Parcelles							4	4	4	4	4	4												

Morey St Denis

Grands Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	197,00	4,60	3,33	7,5	3,4	1 395																		
Ecart Type																								
Mini	197,00	4,60	3,33	7,5	3,4	1 395																		
Maxi	197,00	4,60	3,33	7,5	3,4	1 395																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	203,00	4,99	3,19	7,5	2,9	1 251																		
Ecart Type																								
Mini	203,00	4,99	3,19	7,5	2,9	1 251																		
Maxi	203,00	4,99	3,19	7,5	2,9	1 251																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	218,00	4,65	3,28	7,4	2,5	1 296																		
Ecart Type																								
Mini	218,00	4,65	3,28	7,4	2,5	1 296																		
Maxi	218,00	4,65	3,28	7,4	2,5	1 296																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Nantoux

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2025

Hautes Côtes de Beaune	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	205,00	5,07	3,25	7,9	3,2	1 150	191,00	5,78	3,11	8,6	3,4	1 184												
Ecart Type																								
Mini	205,00	5,07	3,25	7,9	3,2	1 150	191,00	5,78	3,11	8,6	3,4	1 184												
Maxi	205,00	5,07	3,25	7,9	3,2	1 150	191,00	5,78	3,11	8,6	3,4	1 184												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1												

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	194,00	5,31	3,13	8,3	2,8	1 166																		
Ecart Type	7,07	0,04	0,01	0,2	0,1	103																		
Mini	189,00	5,28	3,13	8,1	2,8	1 093																		
Maxi	199,00	5,34	3,14	8,4	2,9	1 239																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Nolay

Hautes Côtes de Beaune	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	192,50	5,45	3,19	7,9	3,5	1 256	193,50	5,83	3,09	8,5	3,4	1 148												
Ecart Type	8,55	0,23	0,04	0,5	0,4	69	12,02	0,34	0,06	0,6		148												
Mini	183,00	5,17	3,14	7,2	2,8	1 206	185,00	5,59	3,05	8,1	3,4	1 043												
Maxi	206,00	5,72	3,26	8,6	3,9	1 381	202,00	6,07	3,14	8,9	3,4	1 253												
Parcelles	6	6	6	6	6	6	2	2	2	2	2	2												

Nuits St Georges

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	202,50	5,06	3,25	7,8	3,3	1 223																		
Ecart Type	12,02	0,17	0,05	0,3	0,8	88																		
Mini	194,00	4,94	3,21	7,6	2,7	1 161																		
Maxi	211,00	5,18	3,28	8,0	3,9	1 285																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2025

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	187,00	5,84	3,21	8,0	4,2	1 330																		
Ecart Type																								
Mini	187,00	5,84	3,21	8,0	4,2	1 330																		
Maxi	187,00	5,84	3,21	8,0	4,2	1 330																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	201,67	5,40	3,20	8,1	3,6	1 282																		
Ecart Type	3,51	0,20	0,06	0,1	0,3	91																		
Mini	198,00	5,26	3,15	8,0	3,4	1 181																		
Maxi	205,00	5,63	3,27	8,1	3,9	1 359																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

Pernand Vergelesses

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	217,00	5,12	3,22	8,2	2,4	1 224	200,00	5,64	3,13	7,8	3,6	1 305												
Ecart Type																								
Mini	217,00	5,12	3,22	8,2	2,4	1 224	200,00	5,64	3,13	7,8	3,6	1 305												
Maxi	217,00	5,12	3,22	8,2	2,4	1 224	200,00	5,64	3,13	7,8	3,6	1 305												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1												

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne																			180,00	6,53	2,92	9,0	4,2	1 125
Ecart Type																								
Mini																			180,00	6,53	2,92	9,0	4,2	1 125
Maxi																			180,00	6,53	2,92	9,0	4,2	1 125
Parcelles																			1	1	1	1	1	1

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2025

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	195,00	5,75	3,15	8,2	4,0	1 283	175,50	6,51	3,02	8,8	4,8	1 253												
Ecart Type	1,41	0,13	0,04	0,5	0,2	97	2,12	0,20	0,01	0,1	0,6	75												
Mini	194,00	5,65	3,12	7,8	3,9	1 214	174,00	6,37	3,01	8,7	4,3	1 200												
Maxi	196,00	5,84	3,18	8,5	4,2	1 351	177,00	6,65	3,03	8,8	5,2	1 306												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												

Pommard

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	213,50	4,91	3,22	8,1	2,2	1 190																		
Ecart Type	9,85	0,24	0,02	0,5	0,3	33																		
Mini	205,00	4,69	3,20	7,6	1,9	1 148																		
Maxi	223,00	5,26	3,25	8,7	2,6	1 228																		
Parcelles	4	4	4	4	4	4																		

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	215,00	4,94	3,22	7,7	2,5	1 256																		
Ecart Type	16,09	0,56	0,05	0,2	1,0	36																		
Mini	198,00	4,32	3,18	7,5	1,5	1 215																		
Maxi	230,00	5,42	3,28	7,9	3,4	1 281																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	207,00	5,01	3,21	8,2	2,7	1 143																		
Ecart Type																								
Mini	207,00	5,01	3,21	8,2	2,7	1 143																		
Maxi	207,00	5,01	3,21	8,2	2,7	1 143																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Premeaux Prissey

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2025

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	206,50	4,78	3,25	7,4	3,0	1 165																		
Ecart Type	9,19	0,14	0,06	0,1	0,4	57																		
Mini	200,00	4,68	3,20	7,3	2,7	1 125																		
Maxi	213,00	4,88	3,29	7,4	3,3	1 205																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	196,50	4,81	3,20	7,8	2,9	1 159																		
Ecart Type	9,19	0,16		0,1	0,3	22																		
Mini	190,00	4,70	3,20	7,7	2,7	1 143																		
Maxi	203,00	4,92	3,20	7,8	3,1	1 174																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Puligny Montrachet

Grands Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne							208,50	4,71	3,24	7,7	2,5	1 159												
Ecart Type							2,12	0,84	0,10	0,3	0,8	35												
Mini							207,00	4,11	3,17	7,5	2,0	1 134												
Maxi							210,00	5,30	3,31	7,9	3,1	1 183												
Parcelles							2	2	2	2	2	2												

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne							216,00	4,11	3,34	7,3	1,9	1 205												
Ecart Type							7,07	0,08		0,1	0,6	24												
Mini							211,00	4,05	3,34	7,2	1,5	1 188												
Maxi							221,00	4,16	3,34	7,4	2,3	1 222												
Parcelles							2	2	2	2	2	2												

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2025

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	212,00	5,03	3,17	7,1	3,0	1 152	206,00	5,39	3,14	7,7	3,3	1 186							199,00	4,95	3,09	7,7	2,6	1 080
Ecart Type																								
Mini	212,00	5,03	3,17	7,1	3,0	1 152	206,00	5,39	3,14	7,7	3,3	1 186							199,00	4,95	3,09	7,7	2,6	1 080
Maxi	212,00	5,03	3,17	7,1	3,0	1 152	206,00	5,39	3,14	7,7	3,3	1 186							199,00	4,95	3,09	7,7	2,6	1 080
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							1	1	1	1	1	1

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne							218,00	4,50	3,26	7,6	1,9	1 158												
Ecart Type							1,41	0,06		0,1	0,2	4												
Mini							217,00	4,46	3,26	7,5	1,7	1 155												
Maxi							219,00	4,55	3,26	7,7	2,0	1 160												
Parcelles							2	2	2	2	2	2												

Saint Aubin

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	205,00	4,58	3,23	7,5	2,4	1 072	199,00	4,81	3,21	8,2	2,5	1 113												
Ecart Type							12,41	0,49	0,08	0,5	0,7	61												
Mini	205,00	4,58	3,23	7,5	2,4	1 072	183,00	4,11	3,12	7,5	1,8	1 041												
Maxi	205,00	4,58	3,23	7,5	2,4	1 072	215,00	5,46	3,33	8,7	3,4	1 192												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	5	5	5	5	5	5												

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne							203,00	4,85	3,25	7,8	2,8	1 217												
Ecart Type																								
Mini							203,00	4,85	3,25	7,8	2,8	1 217												
Maxi							203,00	4,85	3,25	7,8	2,8	1 217												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

Saint Romain

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2025

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	190,00	5,65	3,18	8,3	3,8	1 260	167,67	6,79	3,04	9,0	4,9	1 287												
Ecart Type	14,11	0,45	0,04	0,1	1,0	39	10,50	1,11	0,12	0,7	1,0	175												
Mini	175,00	5,13	3,15	8,3	2,7	1 228	157,00	5,94	2,93	8,3	4,1	1 109												
Maxi	203,00	5,93	3,23	8,4	4,5	1 304	178,00	8,05	3,17	9,6	6,1	1 459												
Parcelles	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3												

Santenay

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	204,00	5,00	3,21	7,4	3,3	1 182	203,00	4,54	3,18	7,9	1,8	1 209												
Ecart Type	12,73	0,70	0,01		0,9	127																		
Mini	195,00	4,51	3,21	7,4	2,6	1 092	203,00	4,54	3,18	7,9	1,8	1 209												
Maxi	213,00	5,50	3,22	7,4	3,9	1 272	203,00	4,54	3,18	7,9	1,8	1 209												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1												

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	216,50	4,86	3,23	7,9	2,3	1 129	191,00	5,06	3,21	8,5	2,3	1 179												
Ecart Type	2,12	0,34	0,02	0,6	0,1	100																		
Mini	215,00	4,62	3,21	7,5	2,2	1 058	191,00	5,06	3,21	8,5	2,3	1 179												
Maxi	218,00	5,10	3,24	8,3	2,4	1 200	191,00	5,06	3,21	8,5	2,3	1 179												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1												

Volnay

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	224,33	4,21	3,33	7,1	2,1	1 196																		
Ecart Type	8,62	0,36	0,04	0,4	0,3	121																		
Mini	212,00	3,83	3,27	6,4	1,7	1 059																		
Maxi	236,00	4,69	3,39	7,5	2,5	1 379																		
Parcelles	6	6	6	6	6	6																		

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2025

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	208,00	5,16	3,17	7,6	2,9	1 162																		
Ecart Type	4,24	0,11	0,01	0,1		19																		
Mini	205,00	5,08	3,17	7,6	2,9	1 148																		
Maxi	211,00	5,23	3,18	7,7	2,9	1 175																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	219,00	3,92	3,38	7,3	1,9	1 133																		
Ecart Type																								
Mini	219,00	3,92	3,38	7,3	1,9	1 133																		
Maxi	219,00	3,92	3,38	7,3	1,9	1 133																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Vosne Romanée

Grands Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	194,00	5,12	3,30	7,1	4,4	1 353																		
Ecart Type																								
Mini	194,00	5,12	3,30	7,1	4,4	1 353																		
Maxi	194,00	5,12	3,30	7,1	4,4	1 353																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	206,00	5,09	3,26	8,0	3,0	1 225																		
Ecart Type	4,24	0,20	0,01		0,2	34																		
Mini	203,00	4,95	3,25	8,0	2,9	1 201																		
Maxi	209,00	5,23	3,27	8,0	3,2	1 249																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2025

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	211,00	4,90	3,27	7,9	2,7	1 286																		
Ecart Type	10,00	0,44	0,06	0,5	0,3	48																		
Mini	200,00	4,48	3,21	7,4	2,3	1 235																		
Maxi	224,00	5,48	3,34	8,5	3,1	1 341																		
Parcelles	4	4	4	4	4	4																		

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l