

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 21/08/2025

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	208,00	4,22	3,28	7,3	2,5	1 329																		
Ecart Type																								
Mini	208,00	4,22	3,28	7,3	2,5	1 329																		
Maxi	208,00	4,22	3,28	7,3	2,5	1 329																		
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	4,36	3,23	7,4	2,6	1 316	197,00	4,50	3,22	7,5	2,5	1 264												
Ecart Type							7,07	0,46	0,11	0,1	0,3	161												
Mini	199,00	4,36	3,23	7,4	2,6	1 316	192,00	4,18	3,14	7,5	2,3	1 150												
Maxi	199,00	4,36	3,23	7,4	2,6	1 316	202,00	4,83	3,30	7,6	2,7	1 377												
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	167,67	6,35	2,98	8,4	4,3	1 244	181,75	5,39	3,08	8,2	3,1	1 307							154,50	7,86	2,86	9,4	5,3	1 132
Ecart Type	16,80	0,55	0,04	0,4	1,0	172	8,54	0,42	0,06	0,4	1,0	141							33,23	1,82	0,16	1,4	1,6	175
Mini	153,00	5,72	2,94	8,1	3,2	1 109	173,00	4,82	3,00	7,8	1,7	1 101							131,00	6,57	2,75	8,4	4,2	1 008
Maxi	186,00	6,71	3,02	8,8	5,1	1 437	193,00	5,75	3,13	8,7	3,8	1 420							178,00	9,14	2,97	10,4	6,4	1 256
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	197,00	4,41	3,30	7,6	2,4	1 428																		
Ecart Type																								
Mini	197,00	4,41	3,30	7,6	2,4	1 428																		
Maxi	197,00	4,41	3,30	7,6	2,4	1 428																		
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 21/08/2025

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	202,00	4,11	3,34	7,5	2,4	1 455																		
Ecart Type																								
Mini	202,00	4,11	3,34	7,5	2,4	1 455																		
Maxi	202,00	4,11	3,34	7,5	2,4	1 455																		
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	197,50	4,58	3,22	7,8	2,5	1 317																		
Ecart Type	9,19	0,05	0,04	0,5	0,1	112																		
Mini	191,00	4,55	3,19	7,4	2,4	1 237																		
Maxi	204,00	4,62	3,25	8,1	2,6	1 396																		
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	184,00	4,89	3,25	7,9	3,0	1 445																		
Ecart Type																								
Mini	184,00	4,89	3,25	7,9	3,0	1 445																		
Maxi	184,00	4,89	3,25	7,9	3,0	1 445																		
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							210,00	4,14	3,26	7,5	1,9	1 146												
Ecart Type																								
Mini							210,00	4,14	3,26	7,5	1,9	1 146												
Maxi							210,00	4,14	3,26	7,5	1,9	1 146												
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 21/08/2025

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							202,00	4,12	3,29	7,8	1,9	1 233												
Ecart Type																								
Mini							202,00	4,12	3,29	7,8	1,9	1 233												
Maxi							202,00	4,12	3,29	7,8	1,9	1 233												
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	195,00	4,73	3,30	8,4	2,2	1 331																		
Ecart Type																								
Mini	195,00	4,73	3,30	8,4	2,2	1 331																		
Maxi	195,00	4,73	3,30	8,4	2,2	1 331																		
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	210,00	4,91	3,22	7,6	2,9	1 386	210,67	4,33	3,31	7,6	2,1	1 347												
Ecart Type							10,60	0,38	0,09	0,4	0,5	105												
Mini	210,00	4,91	3,22	7,6	2,9	1 386	201,00	4,10	3,21	7,2	1,8	1 234												
Maxi	210,00	4,91	3,22	7,6	2,9	1 386	222,00	4,76	3,36	7,9	2,7	1 441												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	3	3	3	3	3	3												

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	207,00	4,49	3,15	7,8	1,9	1 032													179,00	5,45	2,92	8,3	2,3	1 041
Ecart Type																								
Mini	207,00	4,49	3,15	7,8	1,9	1 032													179,00	5,45	2,92	8,3	2,3	1 041
Maxi	207,00	4,49	3,15	7,8	1,9	1 032													179,00	5,45	2,92	8,3	2,3	1 041
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 21/08/2025

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	219,00	4,48	3,25	7,4	1,8	1 282																		
Ecart Type	7,00	0,12	0,04	0,3	0,3	76																		
Mini	211,00	4,34	3,21	7,2	1,6	1 214																		
Maxi	224,00	4,56	3,29	7,7	2,2	1 364																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

Comblanchien

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	199,50	3,84	3,28	7,7	1,6	1 369																		
Ecart Type	6,36	0,16	0,06	0,2	0,1	35																		
Mini	195,00	3,73	3,24	7,5	1,5	1 344																		
Maxi	204,00	3,96	3,32	7,8	1,6	1 393																		
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	206,00	4,88	3,16	7,8	2,2	1 402																		
Ecart Type																								
Mini	206,00	4,88	3,16	7,8	2,2	1 402																		
Maxi	206,00	4,88	3,16	7,8	2,2	1 402																		
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	207,00	4,36	3,20	7,4	2,2	1 317																		
Ecart Type	5,29	0,15	0,04	0,1	0,1	25																		
Mini	201,00	4,25	3,18	7,3	2,1	1 298																		
Maxi	211,00	4,53	3,25	7,5	2,3	1 345																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 21/08/2025

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							199,00	4,65	3,17	8,2	2,2	1 145												
Ecart Type																								
Mini							199,00	4,65	3,17	8,2	2,2	1 145												
Maxi							199,00	4,65	3,17	8,2	2,2	1 145												
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	209,00	4,81	3,21	8,1	2,0	1 329	207,00	4,76	3,23	7,5	2,3	1 465												
Ecart Type		0,08	0,09	0,1	0,2	208																		
Mini	209,00	4,75	3,15	8,0	1,9	1 182	207,00	4,76	3,23	7,5	2,3	1 465												
Maxi	209,00	4,87	3,28	8,1	2,2	1 476	207,00	4,76	3,23	7,5	2,3	1 465												
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	220,00	4,43	3,27	7,5	1,6	1 310																		
Ecart Type																								
Mini	220,00	4,43	3,27	7,5	1,6	1 310																		
Maxi	220,00	4,43	3,27	7,5	1,6	1 310																		
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	186,00	5,52	3,17	7,8	3,8	1 410	189,50	5,29	3,04	7,9	2,8	1 243												
Ecart Type	14,14	0,30	0,06	0,4	0,4	14	3,54	0,09	0,02	0,1	0,1	109												
Mini	176,00	5,30	3,13	7,5	3,5	1 400	187,00	5,23	3,03	7,8	2,8	1 166												
Maxi	196,00	5,73	3,22	8,1	4,0	1 420	192,00	5,36	3,06	8,0	2,9	1 320												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	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 21/08/2025

Hautes Côtes de Nuits	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	188,00	4,73	3,21	7,7	2,6	1 301																		
Ecart Type																								
Mini	188,00	4,73	3,21	7,7	2,6	1 301																		
Maxi	188,00	4,73	3,21	7,7	2,6	1 301																		
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																			168,50	6,25	2,98	8,5	4,0	1 382
Ecart Type																			3,54	0,03	0,06	0,2	0,1	85
Mini																			166,00	6,23	2,93	8,3	3,9	1 322
Maxi																			171,00	6,27	3,02	8,6	4,0	1 442
Parcelles																			2	2	2	2	2	2

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	208,00	4,00	3,33	7,7	1,9	1 204	217,00	4,19	3,28	7,2	1,8	1 258												
Ecart Type							1,41	0,21	0,05	0,1	0,1	85												
Mini	208,00	4,00	3,33	7,7	1,9	1 204	216,00	4,04	3,24	7,1	1,7	1 198												
Maxi	208,00	4,00	3,33	7,7	1,9	1 204	218,00	4,33	3,31	7,3	1,9	1 318												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	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							201,00	4,53	3,16	8,0	2,0	1 188												
Ecart Type																								
Mini							201,00	4,53	3,16	8,0	2,0	1 188												
Maxi							201,00	4,53	3,16	8,0	2,0	1 188												
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 21/08/2025

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							208,00	4,27	3,27	7,5	2,0	1 277												
Ecart Type							2,45	0,39	0,10	0,4	0,3	74												
Mini							206,00	3,92	3,14	7,0	1,7	1 187												
Maxi							211,00	4,64	3,37	7,8	2,3	1 355												
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	180,00	4,00	3,35	7,8	2,8	1 447																		
Ecart Type																								
Mini	180,00	4,00	3,35	7,8	2,8	1 447																		
Maxi	180,00	4,00	3,35	7,8	2,8	1 447																		
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	202,00	4,48	3,24	7,4	2,3	1 366																		
Ecart Type																								
Mini	202,00	4,48	3,24	7,4	2,3	1 366																		
Maxi	202,00	4,48	3,24	7,4	2,3	1 366																		
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	204,50	4,38	3,27	7,4	2,5	1 354																		
Ecart Type	7,78	0,37	0,04		0,7	38																		
Mini	199,00	4,12	3,25	7,4	2,0	1 327																		
Maxi	210,00	4,65	3,30	7,4	3,0	1 381																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Nantoux

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 21/08/2025

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	201,00	4,85	3,22	7,6	2,9	1 295	188,00	5,20	3,07	8,2	2,8	1 216												
Ecart Type																								
Mini	201,00	4,85	3,22	7,6	2,9	1 295	188,00	5,20	3,07	8,2	2,8	1 216												
Maxi	201,00	4,85	3,22	7,6	2,9	1 295	188,00	5,20	3,07	8,2	2,8	1 216												
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	191,50	4,85	3,13	7,9	2,5	1 198																		
Ecart Type	6,36	0,19	0,02	0,1	0,1	42																		
Mini	187,00	4,71	3,12	7,8	2,5	1 168																		
Maxi	196,00	4,98	3,15	8,0	2,6	1 228																		
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	189,33	4,89	3,17	7,9	2,8	1 185	194,00	5,06	3,11	7,7	2,9	1 170												
Ecart Type	7,34	0,36	0,03	0,1	0,3	62	9,90	0,01	0,06	0,5	0,3	189												
Mini	181,00	4,20	3,13	7,8	2,2	1 089	187,00	5,05	3,07	7,3	2,7	1 036												
Maxi	201,00	5,26	3,23	8,1	3,1	1 273	201,00	5,07	3,15	8,0	3,1	1 303												
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	195,50	4,25	3,30	7,4	2,3	1 361																		
Ecart Type	7,78	0,52	0,01	0,4	0,6	134																		
Mini	190,00	3,89	3,30	7,2	1,9	1 266																		
Maxi	201,00	4,62	3,31	7,7	2,7	1 456																		
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 21/08/2025

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	188,00	4,83	3,20	7,8	2,9	1 228																		
Ecart Type																								
Mini	188,00	4,83	3,20	7,8	2,9	1 228																		
Maxi	188,00	4,83	3,20	7,8	2,9	1 228																		
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	192,33	4,47	3,25	7,6	2,6	1 364																		
Ecart Type	2,08	0,16	0,09	0,3	0,3	86																		
Mini	190,00	4,31	3,15	7,3	2,4	1 282																		
Maxi	194,00	4,62	3,32	7,9	3,0	1 453																		
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	204,00	4,54	3,24	7,6	2,4	1 386	194,00	4,79	3,14	7,5	2,8	1 338												
Ecart Type																								
Mini	204,00	4,54	3,24	7,6	2,4	1 386	194,00	4,79	3,14	7,5	2,8	1 338												
Maxi	204,00	4,54	3,24	7,6	2,4	1 386	194,00	4,79	3,14	7,5	2,8	1 338												
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	5,91	2,96	8,3	3,4	1 249
Ecart Type																								
Mini																			180,00	5,91	2,96	8,3	3,4	1 249
Maxi																			180,00	5,91	2,96	8,3	3,4	1 249
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 21/08/2025

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	187,67	5,06	3,14	7,7	3,2	1 342	177,00	5,38	3,04	7,9	3,3	1 247												
Ecart Type	7,09	0,24	0,06	0,1	0,3	107		0,20	0,01	0,1	0,4	35												
Mini	180,00	4,91	3,07	7,6	2,9	1 253	177,00	5,24	3,03	7,8	3,0	1 222												
Maxi	194,00	5,33	3,19	7,7	3,5	1 461	177,00	5,52	3,05	7,9	3,6	1 272												
Parcelles	3	3	3	3	3	3	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	214,00	4,21	3,25	7,2	1,9	1 298																		
Ecart Type	8,49	0,41	0,05	0,7		19																		
Mini	208,00	3,92	3,22	6,7	1,9	1 284																		
Maxi	220,00	4,50	3,29	7,7	1,9	1 311																		
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	208,33	4,17	3,25	7,2	2,0	1 351																		
Ecart Type	13,01	0,31	0,02	0,4	0,6	50																		
Mini	195,00	3,82	3,24	6,7	1,4	1 312																		
Maxi	221,00	4,39	3,28	7,5	2,5	1 407																		
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	202,00	3,88	3,29	7,1	2,0	1 169																		
Ecart Type																								
Mini	202,00	3,88	3,29	7,1	2,0	1 169																		
Maxi	202,00	3,88	3,29	7,1	2,0	1 169																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Premeaux Prisse

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 21/08/2025

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	196,50	4,61	3,25	7,8	2,6	1 325																		
Ecart Type	3,54		0,11		0,4	237																		
Mini	194,00	4,61	3,17	7,8	2,4	1 157																		
Maxi	199,00	4,61	3,33	7,8	2,9	1 492																		
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	4,68	3,23	7,8	2,5	1 325																		
Ecart Type	8,49	0,04	0,01	0,3	0,2	34																		
Mini	189,00	4,65	3,22	7,6	2,4	1 301																		
Maxi	201,00	4,71	3,24	8,0	2,7	1 349																		
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							203,00	4,57	3,26	7,8	2,2	1 273												
Ecart Type							2,83	0,45	0,11		0,3	183												
Mini							201,00	4,25	3,18	7,8	2,0	1 143												
Maxi							205,00	4,89	3,34	7,8	2,4	1 402												
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							208,50	3,90	3,38	7,5	1,9	1 415												
Ecart Type							4,95	0,13	0,08	0,3	0,2	133												
Mini							205,00	3,80	3,33	7,3	1,7	1 321												
Maxi							212,00	3,99	3,44	7,7	2,0	1 509												
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 21/08/2025

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	220,00	4,61	3,26	7,5	2,2	1 387	199,00	5,08	3,14	7,1	2,9	1 301							193,00	4,68	3,13	7,9	2,5	1 241
Ecart Type																								
Mini	220,00	4,61	3,26	7,5	2,2	1 387	199,00	5,08	3,14	7,1	2,9	1 301							193,00	4,68	3,13	7,9	2,5	1 241
Maxi	220,00	4,61	3,26	7,5	2,2	1 387	199,00	5,08	3,14	7,1	2,9	1 301							193,00	4,68	3,13	7,9	2,5	1 241
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							212,50	4,47	3,25	7,6	1,9	1 184												
Ecart Type							3,54	0,26	0,04	0,1	0,4	47												
Mini							210,00	4,29	3,22	7,6	1,6	1 151												
Maxi							215,00	4,66	3,28	7,7	2,2	1 217												
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	200,00	4,31	3,29	8,0	2,4	1 357	200,00	4,29	3,27	7,9	1,9	1 305												
Ecart Type							7,42	0,26	0,06	0,4	0,4	132												
Mini	200,00	4,31	3,29	8,0	2,4	1 357	188,00	3,93	3,21	7,6	1,5	1 160												
Maxi	200,00	4,31	3,29	8,0	2,4	1 357	207,00	4,63	3,36	8,6	2,5	1 502												
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							201,00	4,32	3,26	7,6	2,3	1 321												
Ecart Type																								
Mini							201,00	4,32	3,26	7,6	2,3	1 321												
Maxi							201,00	4,32	3,26	7,6	2,3	1 321												
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 21/08/2025

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	180,00	5,20	3,20	8,0	3,5	1 348	172,33	5,39	3,10	8,2	3,4	1 227												
Ecart Type	9,54	0,48	0,08	0,2	0,6	101	10,69	0,67	0,04	0,2	1,0	126												
Mini	171,00	4,64	3,11	7,8	2,8	1 255	160,00	4,84	3,06	8,0	2,5	1 087												
Maxi	190,00	5,50	3,24	8,2	3,9	1 455	179,00	6,14	3,14	8,4	4,5	1 332												
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	192,50	4,67	3,23	8,0	2,5	1 290	201,00	4,32	3,23	7,9	1,6	1 394												
Ecart Type	2,12	0,25	0,01		0,5	112																		
Mini	191,00	4,50	3,22	8,0	2,1	1 211	201,00	4,32	3,23	7,9	1,6	1 394												
Maxi	194,00	4,85	3,24	8,0	2,8	1 369	201,00	4,32	3,23	7,9	1,6	1 394												
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	204,50	4,34	3,29	7,9	2,1	1 229	193,00	4,46	3,25	8,2	2,0	1 253												
Ecart Type	4,95	0,30	0,04	0,4	0,1	45																		
Mini	201,00	4,13	3,27	7,7	2,0	1 197	193,00	4,46	3,25	8,2	2,0	1 253												
Maxi	208,00	4,55	3,32	8,2	2,2	1 261	193,00	4,46	3,25	8,2	2,0	1 253												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1												

Savigny 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	202,00	4,69	3,22	7,6	2,3	1 237	203,00	4,90	3,13	7,9	2,2	1 186												
Ecart Type																								
Mini	202,00	4,69	3,22	7,6	2,3	1 237	203,00	4,90	3,13	7,9	2,2	1 186												
Maxi	202,00	4,69	3,22	7,6	2,3	1 237	203,00	4,90	3,13	7,9	2,2	1 186												
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 21/08/2025

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	192,00	4,91	3,19	8,4	2,1	1 402																		
Ecart Type																								
Mini	192,00	4,91	3,19	8,4	2,1	1 402																		
Maxi	192,00	4,91	3,19	8,4	2,1	1 402																		
Parcelles	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	217,14	4,16	3,33	7,2	2,1	1 447																		
Ecart Type	8,69	0,27	0,07	0,3	0,3	97																		
Mini	207,00	3,84	3,23	6,8	1,7	1 349																		
Maxi	231,00	4,60	3,45	7,6	2,7	1 594																		
Parcelles	7	7	7	7	7	7																		

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	200,00	4,83	3,14	7,6	2,7	1 178																		
Ecart Type		0,13	0,04		0,1	45																		
Mini	200,00	4,74	3,11	7,6	2,6	1 146																		
Maxi	200,00	4,92	3,17	7,6	2,7	1 209																		
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	225,00	4,00	3,34	7,2	1,7	1 396																		
Ecart Type																								
Mini	225,00	4,00	3,34	7,2	1,7	1 396																		
Maxi	225,00	4,00	3,34	7,2	1,7	1 396																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Vosne Romanée

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 21/08/2025

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	195,00	4,55	3,30	7,7	2,8	1 495																		
Ecart Type	7,07	0,57	0,06		0,8	60																		
Mini	190,00	4,15	3,26	7,7	2,2	1 452																		
Maxi	200,00	4,96	3,35	7,7	3,4	1 537																		
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	194,00	4,45	3,30	7,9	2,3	1 446																		
Ecart Type	12,73	0,01		0,4	0,1	29																		
Mini	185,00	4,44	3,30	7,7	2,3	1 425																		
Maxi	203,00	4,45	3,30	8,2	2,4	1 466																		
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	202,00	4,32	3,30	7,8	2,3	1 395																		
Ecart Type	7,35	0,45	0,04	0,4	0,4	25																		
Mini	193,00	3,97	3,25	7,3	1,8	1 371																		
Maxi	211,00	4,95	3,35	8,2	2,8	1 424																		
Parcelles	4	4	4	4	4	4																		

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