

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 10/08/2026

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	215,00	4,93	3,18	8,2	1,7	881																		
Ecart Type																								
Mini	215,00	4,93	3,18	8,2	1,7	881																		
Maxi	215,00	4,93	3,18	8,2	1,7	881																		
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	208,00	5,02	3,09	8,3	1,4	660	197,00	5,00	3,13	8,3	1,8	818												
Ecart Type							2,83	0,02	0,08	0,0	0,2	37												
Mini	208,00	5,02	3,09	8,3	1,4	660	195,00	4,99	3,07	8,3	1,6	791												
Maxi	208,00	5,02	3,09	8,3	1,4	660	199,00	5,02	3,18	8,3	1,9	844												
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	163,33	7,95	2,91	9,1	4,1	792	192,00	5,92	3,07	8,3	2,5	791							149,00	9,70	2,83	10,3	5,6	793
Ecart Type	15,57	0,58	0,02	0,5	0,5	178	26,92	0,62	0,08	0,6	0,8	89							41,01	2,94	0,19	1,4	2,4	20
Mini	147,00	7,29	2,89	8,5	3,6	684	159,00	5,37	2,98	7,7	1,4	717							120,00	7,62	2,69	9,3	3,9	779
Maxi	178,00	8,32	2,92	9,5	4,5	997	222,00	6,77	3,15	9,1	3,4	898							178,00	11,78	2,96	11,3	7,3	807
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	217,00	4,01	3,14	7,4	1,3	768																		
Ecart Type																								
Mini	217,00	4,01	3,14	7,4	1,3	768																		
Maxi	217,00	4,01	3,14	7,4	1,3	768																		
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 10/08/2026

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	210,00	4,18	3,10	7,7	1,3	761																		
Ecart Type																								
Mini	210,00	4,18	3,10	7,7	1,3	761																		
Maxi	210,00	4,18	3,10	7,7	1,3	761																		
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	203,50	5,21	3,04	8,7	1,8	828																		
Ecart Type	10,61	0,52	0,05	0,5	0,6	73																		
Mini	196,00	4,84	3,00	8,4	1,3	776																		
Maxi	211,00	5,57	3,07	9,1	2,2	879																		
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	197,00	4,64	3,12	8,0	1,6	835																		
Ecart Type																								
Mini	197,00	4,64	3,12	8,0	1,6	835																		
Maxi	197,00	4,64	3,12	8,0	1,6	835																		
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							215,00	4,30	3,15	8,3	1,2	854												
Ecart Type																								
Mini							215,00	4,30	3,15	8,3	1,2	854												
Maxi							215,00	4,30	3,15	8,3	1,2	854												
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 10/08/2026

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	4,91	3,17	8,4	1,6	840												
Ecart Type							2,83	0,47	0,02	0,1	0,5	63												
Mini							198,00	4,58	3,15	8,3	1,3	795												
Maxi							202,00	5,24	3,18	8,4	2,0	884												
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	212,00	4,92	3,04	7,9	2,0	802	208,50	4,79	3,15	8,1	1,6	854												
Ecart Type							9,18	0,51	0,09	0,3	0,5	38												
Mini	212,00	4,92	3,04	7,9	2,0	802	199,00	4,44	3,04	7,8	1,2	805												
Maxi	212,00	4,92	3,04	7,9	2,0	802	221,00	5,52	3,25	8,4	2,4	894												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4												

Chorey les Beaune

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	215,00	5,80	3,06	9,0	1,9	856																		
Ecart Type																								
Mini	215,00	5,80	3,06	9,0	1,9	856																		
Maxi	215,00	5,80	3,06	9,0	1,9	856																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

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	226,00	4,97	3,05	8,9	1,5	880																		
Ecart Type																								
Mini	226,00	4,97	3,05	8,9	1,5	880																		
Maxi	226,00	4,97	3,05	8,9	1,5	880																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 10/08/2026

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	225,50	4,92	3,14	8,8	1,5	943																		
Ecart Type	8,58	0,34	0,08	0,4	0,3	26																		
Mini	218,00	4,47	3,08	8,3	1,1	926																		
Maxi	237,00	5,22	3,25	9,1	1,9	982																		
Parcelles	4	4	4	4	4	4																		

Ladoix Serrigny

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	4,83	3,03	9,0	0,9	813																		
Ecart Type																								
Mini	219,00	4,83	3,03	9,0	0,9	813																		
Maxi	219,00	4,83	3,03	9,0	0,9	813																		
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	215,00	4,93	3,14	9,1	0,9	724																		
Ecart Type																								
Mini	215,00	4,93	3,14	9,1	0,9	724																		
Maxi	215,00	4,93	3,14	9,1	0,9	724																		
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	211,00	5,32	3,08	8,8	2,0	929	208,50	5,17	3,03	8,7	1,6	810												
Ecart Type	9,90	0,21	0,03	0,1		1	7,78	0,36	0,05	0,2	0,3	54												
Mini	204,00	5,17	3,06	8,7	2,0	928	203,00	4,92	2,99	8,6	1,4	771												
Maxi	218,00	5,47	3,10	8,9	2,0	929	214,00	5,43	3,06	8,9	1,8	848												
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 10/08/2026

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																			184,50	6,21	2,98	9,3	2,5	940
Ecart Type																			9,19	0,62	0,09	0,3	0,4	5
Mini																			178,00	5,78	2,92	9,0	2,2	936
Maxi																			191,00	6,65	3,05	9,5	2,7	943
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	223,00	4,28	3,19	8,7	1,0	897	216,00	4,10	3,16	8,1	0,9	835												
Ecart Type																								
Mini	223,00	4,28	3,19	8,7	1,0	897	216,00	4,10	3,16	8,1	0,9	835												
Maxi	223,00	4,28	3,19	8,7	1,0	897	216,00	4,10	3,16	8,1	0,9	835												
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							221,00	4,59	3,18	7,9	1,3	635												
Ecart Type																								
Mini							221,00	4,59	3,18	7,9	1,3	635												
Maxi							221,00	4,59	3,18	7,9	1,3	635												
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							214,50	4,18	3,18	8,4	1,0	849												
Ecart Type							6,56	0,39	0,09	0,3	0,2	55												
Mini							208,00	3,81	3,06	7,9	0,8	790												
Maxi							223,00	4,73	3,29	8,7	1,2	919												
Parcelles							4	4	4	4	4	4												

Monthélie

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 10/08/2026

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	211,50	5,35	3,16	9,0	1,6	895	211,00	5,20	3,15	8,3	1,8	853												
Ecart Type	6,36	0,01	0,01	0,2	0,1	15																		
Mini	207,00	5,34	3,15	8,9	1,6	884	211,00	5,20	3,15	8,3	1,8	853												
Maxi	216,00	5,36	3,16	9,2	1,7	905	211,00	5,20	3,15	8,3	1,8	853												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1												

Morey St Denis

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	6,01	2,98	9,7	1,6	771																		
Ecart Type																								
Mini	216,00	6,01	2,98	9,7	1,6	771																		
Maxi	216,00	6,01	2,98	9,7	1,6	771																		
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	231,00	3,91	3,15	7,4	1,5	762																		
Ecart Type																								
Mini	231,00	3,91	3,15	7,4	1,5	762																		
Maxi	231,00	3,91	3,15	7,4	1,5	762																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Nantoux

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	196,00	5,71	3,08	8,9	1,9	773	213,00	5,05	3,11	8,4	1,6	688												
Ecart Type																								
Mini	196,00	5,71	3,08	8,9	1,9	773	213,00	5,05	3,11	8,4	1,6	688												
Maxi	196,00	5,71	3,08	8,9	1,9	773	213,00	5,05	3,11	8,4	1,6	688												
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 10/08/2026

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	5,78	3,06	9,0	2,0	766																		
Ecart Type	2,83	0,05	0,01	0,3	0,4	81																		
Mini	193,00	5,74	3,06	8,8	1,7	709																		
Maxi	197,00	5,81	3,07	9,2	2,2	823																		
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	201,50	5,55	3,07	9,1	2,1	944	205,00	5,39	3,06	8,5	2,4	852												
Ecart Type	10,85	0,40	0,07	0,2	0,3	43																		
Mini	191,00	4,98	3,00	8,8	1,8	880	205,00	5,39	3,06	8,5	2,4	852												
Maxi	214,00	5,91	3,16	9,3	2,4	975	205,00	5,39	3,06	8,5	2,4	852												
Parcelles	4	4	4	4	4	4	1	1	1	1	1	1												

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	219,00	5,63	3,07	9,6	1,5	931	208,00	5,12	3,19	8,1	2,1	963												
Ecart Type																								
Mini	219,00	5,63	3,07	9,6	1,5	931	208,00	5,12	3,19	8,1	2,1	963												
Maxi	219,00	5,63	3,07	9,6	1,5	931	208,00	5,12	3,19	8,1	2,1	963												
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																			207,00	6,16	3,02	9,9	1,8	965
Ecart Type																								
Mini																			207,00	6,16	3,02	9,9	1,8	965
Maxi																			207,00	6,16	3,02	9,9	1,8	965
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 10/08/2026

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	210,67	5,49	3,14	8,7	2,1	961	212,00	5,30	3,15	8,3	2,0	946												
Ecart Type	6,03	0,16	0,03	0,5	0,3	54																		
Mini	205,00	5,32	3,11	8,1	1,8	916	212,00	5,30	3,15	8,3	2,0	946												
Maxi	217,00	5,64	3,17	9,2	2,4	1 021	212,00	5,30	3,15	8,3	2,0	946												
Parcelles	3	3	3	3	3	3	1	1	1	1	1	1												

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	222,00	4,43	3,17	8,5	1,4	909																		
Ecart Type	11,31	0,48	0,04	0,5	0,1	1																		
Mini	214,00	4,09	3,15	8,1	1,4	908																		
Maxi	230,00	4,77	3,20	8,8	1,5	909																		
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	213,00	4,56	3,16	8,5	1,4	909																		
Ecart Type																								
Mini	213,00	4,56	3,16	8,5	1,4	909																		
Maxi	213,00	4,56	3,16	8,5	1,4	909																		
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	215,00	4,77	3,10	8,9	1,1	887																		
Ecart Type																								
Mini	215,00	4,77	3,10	8,9	1,1	887																		
Maxi	215,00	4,77	3,10	8,9	1,1	887																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Puligny Montrachet

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 10/08/2026

Grands Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrig.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrig.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrig.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrig.	Maliq.	K***
Moyenne							219,00	4,07	3,21	7,9	1,2	907												
Ecart Type							5,66	0,45	0,09	0,1	0,3	78												
Mini							215,00	3,76	3,15	7,8	1,0	851												
Maxi							223,00	4,39	3,28	8,0	1,4	962												
Parcelles							2	2	2	2	2	2												

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrig.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrig.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrig.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrig.	Maliq.	K***
Moyenne							213,00	3,92	3,28	7,8	1,2	951												
Ecart Type								0,01	0,01	0,3	0,1	43												
Mini							213,00	3,92	3,27	7,6	1,1	920												
Maxi							213,00	3,93	3,29	8,0	1,3	981												
Parcelles							2	2	2	2	2	2												

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrig.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrig.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrig.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrig.	Maliq.	K***
Moyenne	216,00	5,78	3,06	9,0	1,9	794	209,00	4,87	3,12	7,9	2,0	905							199,00	5,07	3,06	8,5	1,8	854
Ecart Type																								
Mini	216,00	5,78	3,06	9,0	1,9	794	209,00	4,87	3,12	7,9	2,0	905							199,00	5,07	3,06	8,5	1,8	854
Maxi	216,00	5,78	3,06	9,0	1,9	794	209,00	4,87	3,12	7,9	2,0	905							199,00	5,07	3,06	8,5	1,8	854
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	Tartrig.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrig.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrig.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrig.	Maliq.	K***
Moyenne							212,50	4,56	3,21	8,3	1,4	842												
Ecart Type							0,71	0,16	0,06	0,0	0,1	3												
Mini							212,00	4,45	3,17	8,3	1,3	840												
Maxi							213,00	4,67	3,25	8,3	1,4	844												
Parcelles							2	2	2	2	2	2												

Saint Aubin

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 10/08/2026

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	5,08	3,09	8,0	2,0	762	210,60	4,43	3,20	8,1	1,2	841												
Ecart Type	7,78	0,28	0,02	0,1	0,2	83	7,54	0,49	0,04	0,3	0,4	50												
Mini	197,00	4,88	3,08	7,9	1,8	703	199,00	4,15	3,15	7,8	0,9	777												
Maxi	208,00	5,28	3,11	8,0	2,1	820	218,00	5,30	3,25	8,5	1,9	890												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	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							208,00	4,48	3,18	8,1	1,5	926												
Ecart Type																								
Mini							208,00	4,48	3,18	8,1	1,5	926												
Maxi							208,00	4,48	3,18	8,1	1,5	926												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

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	199,50	5,90	3,05	9,1	1,9	778	210,00	4,57	3,19	8,3	1,0	727												
Ecart Type	2,12	0,52	0,04	0,4	0,4	6																		
Mini	198,00	5,53	3,02	8,8	1,6	774	210,00	4,57	3,19	8,3	1,0	727												
Maxi	201,00	6,27	3,08	9,4	2,2	782	210,00	4,57	3,19	8,3	1,0	727												
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	209,00	4,84	3,08	8,4	1,6	802																		
Ecart Type	5,66	0,06	0,01	0,0	0,4	18																		
Mini	205,00	4,80	3,08	8,4	1,4	789																		
Maxi	213,00	4,88	3,09	8,4	1,9	814																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Vosne Romanée

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 10/08/2026

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	218,00	3,95	3,17	7,4	1,4	806																		
Ecart Type	2,83	0,49	0,07	0,5	0,1	42																		
Mini	216,00	3,60	3,12	7,1	1,4	776																		
Maxi	220,00	4,30	3,22	7,7	1,5	835																		
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	207,50	4,16	3,17	7,7	1,5	777																		
Ecart Type	0,71	0,04	0,03	0,4	0,4	28																		
Mini	207,00	4,13	3,15	7,4	1,2	757																		
Maxi	208,00	4,19	3,19	7,9	1,8	797																		
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	213,33	4,16	3,13	7,7	1,3	789																		
Ecart Type	3,51	0,34	0,06	0,4	0,1	45																		
Mini	210,00	3,77	3,09	7,2	1,2	737																		
Maxi	217,00	4,39	3,19	8,0	1,4	820																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		