

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 13/08/2026

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	229,00	4,46	3,19	8,5	1,4	1 340																		
Ecart Type																								
Mini	229,00	4,46	3,19	8,5	1,4	1 340																		
Maxi	229,00	4,46	3,19	8,5	1,4	1 340																		
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	208,50	4,69	3,17	9,0	1,5	1 147	218,00	4,70	3,19	8,9	1,4	1 361												
Ecart Type	0,71	0,30	0,06	0,2	0,2	296																		
Mini	208,00	4,48	3,13	8,9	1,4	937	218,00	4,70	3,19	8,9	1,4	1 361												
Maxi	209,00	4,90	3,22	9,1	1,7	1 356	218,00	4,70	3,19	8,9	1,4	1 361												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1												

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	181,67	6,55	2,97	9,2	3,3	1 235	203,75	5,48	3,08	8,7	2,4	1 273							166,00	8,38	2,79	11,0	4,3	1 194
Ecart Type	12,50	0,53	0,06	0,4	0,4	128	18,39	0,65	0,06	0,7	0,9	120							53,74	3,56	0,35	2,7	2,2	124
Mini	173,00	5,98	2,91	8,8	2,9	1 133	187,00	4,93	3,02	7,9	1,2	1 101							128,00	5,87	2,54	9,1	2,7	1 106
Maxi	196,00	7,03	3,01	9,5	3,6	1 378	230,00	6,37	3,15	9,3	3,3	1 356							204,00	10,90	3,03	12,9	5,8	1 282
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	234,00	4,50	3,15	8,6	1,4	1 250																		
Ecart Type																								
Mini	234,00	4,50	3,15	8,6	1,4	1 250																		
Maxi	234,00	4,50	3,15	8,6	1,4	1 250																		
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 13/08/2026

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	226,00	4,47	3,15	8,6	1,3	1 248																		
Ecart Type																								
Mini	226,00	4,47	3,15	8,6	1,3	1 248																		
Maxi	226,00	4,47	3,15	8,6	1,3	1 248																		
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	221,00	5,25	3,05	9,6	1,5	1 247																		
Ecart Type	14,14	0,37	0,02	0,3	0,4	17																		
Mini	211,00	4,99	3,04	9,3	1,2	1 235																		
Maxi	231,00	5,51	3,07	9,8	1,8	1 259																		
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	215,00	4,73	3,15	8,8	1,5	1 291																		
Ecart Type																								
Mini	215,00	4,73	3,15	8,8	1,5	1 291																		
Maxi	215,00	4,73	3,15	8,8	1,5	1 291																		
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							233,00	4,23	3,20	8,6	1,0	1 255												
Ecart Type																								
Mini							233,00	4,23	3,20	8,6	1,0	1 255												
Maxi							233,00	4,23	3,20	8,6	1,0	1 255												
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 13/08/2026

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							226,00	4,26	3,24	8,6	1,1	1 285												
Ecart Type																								
Mini							226,00	4,26	3,24	8,6	1,1	1 285												
Maxi							226,00	4,26	3,24	8,6	1,1	1 285												
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	4,75	3,11	8,4	1,8	1 251	225,00	4,47	3,21	8,7	1,3	1 344												
Ecart Type							9,49	0,15	0,05	0,1	0,2	61												
Mini	231,00	4,75	3,11	8,4	1,8	1 251	218,00	4,34	3,17	8,6	1,1	1 286												
Maxi	231,00	4,75	3,11	8,4	1,8	1 251	239,00	4,66	3,27	8,8	1,6	1 427												
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	230,00	4,64	3,08	8,8	1,3	1 165													214,00	4,83	3,01	8,9	1,2	1 124
Ecart Type																								
Mini	230,00	4,64	3,08	8,8	1,3	1 165													214,00	4,83	3,01	8,9	1,2	1 124
Maxi	230,00	4,64	3,08	8,8	1,3	1 165													214,00	4,83	3,01	8,9	1,2	1 124
Parcelles	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	229,00	5,07	3,09	9,5	1,4	1 313																		
Ecart Type																								
Mini	229,00	5,07	3,09	9,5	1,4	1 313																		
Maxi	229,00	5,07	3,09	9,5	1,4	1 313																		
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 13/08/2026

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	241,00	3,95	3,29	7,9	1,4	1 292																		
Ecart Type																								
Mini	241,00	3,95	3,29	7,9	1,4	1 292																		
Maxi	241,00	3,95	3,29	7,9	1,4	1 292																		
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	248,00	4,76	3,11	9,0	1,4	1 238																		
Ecart Type																								
Mini	248,00	4,76	3,11	9,0	1,4	1 238																		
Maxi	248,00	4,76	3,11	9,0	1,4	1 238																		
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	245,25	4,41	3,17	8,5	1,3	1 246																		
Ecart Type	4,57	0,54	0,08	0,5	0,3	27																		
Mini	240,00	3,61	3,11	7,8	0,9	1 219																		
Maxi	251,00	4,82	3,28	8,9	1,5	1 281																		
Parcelles	4	4	4	4	4	4																		

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							238,00	4,24	3,22	8,7	1,0	1 303												
Ecart Type																								
Mini							238,00	4,24	3,22	8,7	1,0	1 303												
Maxi							238,00	4,24	3,22	8,7	1,0	1 303												
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 13/08/2026

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	234,00	4,14	3,14	8,7	0,8	1 114																		
Ecart Type																								
Mini	234,00	4,14	3,14	8,7	0,8	1 114																		
Maxi	234,00	4,14	3,14	8,7	0,8	1 114																		
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	4,64	3,10	9,5	0,7	1 207																		
Ecart Type																								
Mini	231,00	4,64	3,10	9,5	0,7	1 207																		
Maxi	231,00	4,64	3,10	9,5	0,7	1 207																		
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	219,00	5,12	3,15	9,3	1,9	1 320	227,00	4,84	3,08	8,9	1,4	1 221												
Ecart Type	5,66	0,11	0,01	0,2	0,1	4	16,97	0,11	0,08	0,1	0,1	76												
Mini	215,00	5,04	3,14	9,2	1,8	1 317	215,00	4,76	3,02	8,8	1,4	1 167												
Maxi	223,00	5,20	3,15	9,5	1,9	1 322	239,00	4,92	3,13	8,9	1,5	1 275												
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																			204,50	5,62	3,03	9,8	1,8	1 299
Ecart Type																			12,02	0,71	0,13	0,7	0,2	52
Mini																			196,00	5,12	2,93	9,2	1,6	1 262
Maxi																			213,00	6,12	3,12	10,3	1,9	1 336
Parcelles																			2	2	2	2	2	2

Meursault

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 13/08/2026

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	233,00	3,93	3,24	8,5	1,0	1 217	230,50	3,98	3,20	8,3	0,9	1 245												
Ecart Type							4,95	0,04		0,1		4												
Mini	233,00	3,93	3,24	8,5	1,0	1 217	227,00	3,96	3,20	8,2	0,9	1 242												
Maxi	233,00	3,93	3,24	8,5	1,0	1 217	234,00	4,01	3,20	8,4	0,9	1 248												
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							226,00	4,12	3,17	8,0	1,1	1 171												
Ecart Type																								
Mini							226,00	4,12	3,17	8,0	1,1	1 171												
Maxi							226,00	4,12	3,17	8,0	1,1	1 171												
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							230,75	4,08	3,23	8,6	1,0	1 283												
Ecart Type							4,79	0,42	0,11	0,3	0,1	63												
Mini							227,00	3,73	3,09	8,2	0,8	1 223												
Maxi							237,00	4,65	3,36	8,9	1,1	1 370												
Parcelles							4	4	4	4	4	4												

Monthélie

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	4,31	3,18	8,6	1,2	1 283																		
Ecart Type																								
Mini	210,00	4,31	3,18	8,6	1,2	1 283																		
Maxi	210,00	4,31	3,18	8,6	1,2	1 283																		
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 13/08/2026

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	223,00	4,82	3,19	9,4	1,4	1 335	213,50	4,87	3,13	8,5	1,9	1 237												
Ecart Type	8,49	0,12	0,01	0,4		7	13,44	0,40	0,05	0,2	0,6	59												
Mini	217,00	4,73	3,18	9,2	1,4	1 330	204,00	4,58	3,10	8,3	1,5	1 195												
Maxi	229,00	4,90	3,20	9,7	1,4	1 340	223,00	5,15	3,17	8,6	2,4	1 278												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												

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	214,00	4,19	3,18	7,9	1,4	1 216																		
Ecart Type																								
Mini	214,00	4,19	3,18	7,9	1,4	1 216																		
Maxi	214,00	4,19	3,18	7,9	1,4	1 216																		
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	217,00	4,91	3,08	9,0	1,4	1 229																		
Ecart Type																								
Mini	217,00	4,91	3,08	9,0	1,4	1 229																		
Maxi	217,00	4,91	3,08	9,0	1,4	1 229																		
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	247,00	4,59	3,11	8,9	1,4	1 252																		
Ecart Type																								
Mini	247,00	4,59	3,11	8,9	1,4	1 252																		
Maxi	247,00	4,59	3,11	8,9	1,4	1 252																		
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 13/08/2026

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	213,00	5,48	3,09	9,6	1,7	1 295	232,00	4,71	3,17	8,8	1,4	1 290												
Ecart Type																								
Mini	213,00	5,48	3,09	9,6	1,7	1 295	232,00	4,71	3,17	8,8	1,4	1 290												
Maxi	213,00	5,48	3,09	9,6	1,7	1 295	232,00	4,71	3,17	8,8	1,4	1 290												
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	207,50	5,53	3,05	9,8	1,5	1 273																		
Ecart Type	2,12	0,10	0,02	0,1	0,1	19																		
Mini	206,00	5,46	3,04	9,7	1,4	1 259																		
Maxi	209,00	5,60	3,07	9,8	1,6	1 286																		
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	217,00	4,66	3,14	8,5	1,7	1 221	221,00	4,98	3,10	9,0	1,7	1 217												
Ecart Type	9,63	0,34	0,06	0,3	0,3	19																		
Mini	205,00	4,33	3,07	8,2	1,4	1 201	221,00	4,98	3,10	9,0	1,7	1 217												
Maxi	227,00	5,05	3,21	9,0	2,1	1 244	221,00	4,98	3,10	9,0	1,7	1 217												
Parcelles	4	4	4	4	4	4	1	1	1	1	1	1												

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	207,00	5,14	3,15	9,2	1,8	1 346																		
Ecart Type																								
Mini	207,00	5,14	3,15	9,2	1,8	1 346																		
Maxi	207,00	5,14	3,15	9,2	1,8	1 346																		
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 13/08/2026

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	202,00	5,70	3,07	9,3	2,3	1 303																		
Ecart Type																								
Mini	202,00	5,70	3,07	9,3	2,3	1 303																		
Maxi	202,00	5,70	3,07	9,3	2,3	1 303																		
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	4,79	3,17	8,5	1,9	1 342																		
Ecart Type	2,83	0,18		0,4	0,1	45																		
Mini	216,00	4,67	3,17	8,2	1,8	1 310																		
Maxi	220,00	4,92	3,17	8,8	2,0	1 373																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

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							225,00	4,53	3,17	8,1	1,8	1 297												
Ecart Type																								
Mini							225,00	4,53	3,17	8,1	1,8	1 297												
Maxi							225,00	4,53	3,17	8,1	1,8	1 297												
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	216,50	5,14	3,11	8,8	2,1	1 254	217,50	4,88	3,12	8,0	2,3	1 230												
Ecart Type	10,88	0,27	0,06	0,4	0,2	52	10,61	0,71	0,08	0,1	0,8	28												
Mini	202,00	4,81	3,04	8,4	1,8	1 201	210,00	4,38	3,06	7,9	1,7	1 210												
Maxi	228,00	5,41	3,18	9,2	2,4	1 325	225,00	5,38	3,17	8,1	2,9	1 249												
Parcelles	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2												

Pommard

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 13/08/2026

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	247,00	3,68	3,27	7,7	1,3	1 271																		
Ecart Type	4,24	0,30	0,02	0,6		69																		
Mini	244,00	3,47	3,26	7,3	1,3	1 222																		
Maxi	250,00	3,89	3,29	8,1	1,3	1 320																		
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	214,00	4,55	3,18	8,3	1,6	1 273																		
Ecart Type																								
Mini	214,00	4,55	3,18	8,3	1,6	1 273																		
Maxi	214,00	4,55	3,18	8,3	1,6	1 273																		
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	223,50	4,41	3,17	8,8	1,2	1 240																		
Ecart Type	12,02	0,10	0,01	0,0	0,1	14																		
Mini	215,00	4,34	3,16	8,8	1,1	1 230																		
Maxi	232,00	4,48	3,18	8,9	1,3	1 250																		
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							226,00	4,57	3,15	8,4	1,6	1 263												
Ecart Type																								
Mini							226,00	4,57	3,15	8,4	1,6	1 263												
Maxi							226,00	4,57	3,15	8,4	1,6	1 263												
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 13/08/2026

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							226,50	3,93	3,33	8,2	1,1	1 407												
Ecart Type							0,71	0,13		0,2	0,1	22												
Mini							226,00	3,84	3,33	8,1	1,1	1 391												
Maxi							227,00	4,02	3,33	8,4	1,2	1 422												
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							230,00	4,30	3,25	8,8	1,1	1 342												
Ecart Type								0,18	0,02	0,2	0,1	54												
Mini							230,00	4,17	3,24	8,6	1,1	1 304												
Maxi							230,00	4,43	3,27	9,0	1,2	1 380												
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	216,00	5,04	3,12	9,1	1,7	1 330	225,60	4,13	3,22	8,4	1,1	1 302												
Ecart Type	5,66	0,08	0,01	0,0	0,3	4	6,66	0,29	0,04	0,2	0,3	57												
Mini	212,00	4,98	3,11	9,0	1,5	1 327	217,00	3,74	3,19	8,1	0,8	1 254												
Maxi	220,00	5,09	3,13	9,1	1,9	1 332	232,00	4,52	3,29	8,8	1,5	1 394												
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							226,00	4,10	3,28	8,1	1,3	1 340												
Ecart Type																								
Mini							226,00	4,10	3,28	8,1	1,3	1 340												
Maxi							226,00	4,10	3,28	8,1	1,3	1 340												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

Santenay

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 13/08/2026

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	206,00	5,17	3,12	9,4	1,6	1 337																		
Ecart Type	7,07	0,06	0,02	0,3		18																		
Mini	201,00	5,12	3,10	9,2	1,6	1 324																		
Maxi	211,00	5,21	3,13	9,6	1,6	1 349																		
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	228,00	4,82	3,19	9,3	1,3	1 325																		
Ecart Type																								
Mini	228,00	4,82	3,19	9,3	1,3	1 325																		
Maxi	228,00	4,82	3,19	9,3	1,3	1 325																		
Parcelles	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	211,00	4,80	3,13	9,2	1,2	1 223	217,00	5,09	3,07	9,7	1,4	1 187												
Ecart Type																								
Mini	211,00	4,80	3,13	9,2	1,2	1 223	217,00	5,09	3,07	9,7	1,4	1 187												
Maxi	211,00	4,80	3,13	9,2	1,2	1 223	217,00	5,09	3,07	9,7	1,4	1 187												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	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	233,67	3,98	3,22	8,3	1,1	1 284																		
Ecart Type	7,00	0,32	0,06	0,6	0,1	20																		
Mini	224,00	3,51	3,12	7,4	0,9	1 258																		
Maxi	244,00	4,46	3,29	9,1	1,2	1 312																		
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 13/08/2026

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	225,00	5,11	3,09	9,3	1,7	1 268																		
Ecart Type																								
Mini	225,00	5,11	3,09	9,3	1,7	1 268																		
Maxi	225,00	5,11	3,09	9,3	1,7	1 268																		
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	231,50	4,47	3,18	8,5	1,5	1 274																		
Ecart Type	4,95	0,92	0,13	1,2	0,1	84																		
Mini	228,00	3,82	3,09	7,6	1,4	1 214																		
Maxi	235,00	5,12	3,27	9,3	1,6	1 333																		
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	227,00	4,49	3,18	8,8	1,1	1 285																		
Ecart Type	2,83	0,18	0,04	0,5	0,2	14																		
Mini	225,00	4,36	3,15	8,4	1,0	1 275																		
Maxi	229,00	4,61	3,21	9,1	1,3	1 295																		
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	226,33	4,67	3,14	8,9	1,3	1 278																		
Ecart Type	9,71	0,39	0,09	0,7	0,1	36																		
Mini	218,00	4,22	3,06	8,1	1,2	1 237																		
Maxi	237,00	4,92	3,24	9,3	1,4	1 304																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

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