

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 17/08/2026

Arcenant

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	205,00	4,46	3,21	8,6	1,5	1 237																		
Ecart Type																								
Mini	205,00	4,46	3,21	8,6	1,5	1 237																		
Maxi	205,00	4,46	3,21	8,6	1,5	1 237																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

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	238,00	2,94	3,27	6,6	1,0	1 121																		
Ecart Type																								
Mini	238,00	2,94	3,27	6,6	1,0	1 121																		
Maxi	238,00	2,94	3,27	6,6	1,0	1 121																		
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	227,50	3,66	3,19	7,9	0,9	1 192	216,00	3,66	3,21	7,8	1,0	1 168												
Ecart Type	7,78	0,17	0,03	0,2	0,1	1																		
Mini	222,00	3,54	3,17	7,7	0,9	1 191	216,00	3,66	3,21	7,8	1,0	1 168												
Maxi	233,00	3,78	3,21	8,1	1,0	1 193	216,00	3,66	3,21	7,8	1,0	1 168												
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	190,00	5,29	3,06	9,0	1,9	1 220	212,00	4,59	3,16	8,7	1,2	1 246							143,00	7,25	2,82	10,7	2,7	1 131
Ecart Type	18,38	0,26	0,04	0,5	0,1	18	21,21	0,47	0,12	0,5	0,8	196												
Mini	177,00	5,10	3,04	8,6	1,8	1 207	197,00	4,26	3,07	8,3	0,6	1 107							143,00	7,25	2,82	10,7	2,7	1 131
Maxi	203,00	5,47	3,09	9,4	2,0	1 232	227,00	4,92	3,24	9,1	1,8	1 384							143,00	7,25	2,82	10,7	2,7	1 131
Parcelles	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							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 17/08/2026

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	246,00	3,37	3,30	7,3	1,1	1 231																		
Ecart Type																								
Mini	246,00	3,37	3,30	7,3	1,1	1 231																		
Maxi	246,00	3,37	3,30	7,3	1,1	1 231																		
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	233,00	3,28	3,23	6,9	1,0	1 126																		
Ecart Type																								
Mini	233,00	3,28	3,23	6,9	1,0	1 126																		
Maxi	233,00	3,28	3,23	6,9	1,0	1 126																		
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	230,50	3,90	3,16	8,0	1,1	1 107																		
Ecart Type	7,78	0,44	0,06	0,8	0,3	40																		
Mini	225,00	3,59	3,12	7,4	0,9	1 078																		
Maxi	236,00	4,21	3,20	8,6	1,3	1 135																		
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	218,00	3,38	3,30	7,1	1,1	1 251																		
Ecart Type																								
Mini	218,00	3,38	3,30	7,1	1,1	1 251																		
Maxi	218,00	3,38	3,30	7,1	1,1	1 251																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Chassagne Montrachet

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 17/08/2026

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							245,00	3,65	3,30	7,3	0,9	917												
Ecart Type																								
Mini							245,00	3,65	3,30	7,3	0,9	917												
Maxi							245,00	3,65	3,30	7,3	0,9	917												
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	241,00	3,51	3,27	7,0	1,6	1 178	232,00	3,26	3,36	6,6	1,0	868												
Ecart Type																								
Mini	241,00	3,51	3,27	7,0	1,6	1 178	232,00	3,26	3,36	6,6	1,0	868												
Maxi	241,00	3,51	3,27	7,0	1,6	1 178	232,00	3,26	3,36	6,6	1,0	868												
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							233,00	3,21	3,39	6,5	0,9	977												
Ecart Type																								
Mini							233,00	3,21	3,39	6,5	0,9	977												
Maxi							233,00	3,21	3,39	6,5	0,9	977												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

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	228,00	4,46	3,12	8,9	1,1	1 197																		
Ecart Type																								
Mini	228,00	4,46	3,12	8,9	1,1	1 197																		
Maxi	228,00	4,46	3,12	8,9	1,1	1 197																		
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 17/08/2026

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	238,00	4,32	3,14	8,7	1,0	1 179																		
Ecart Type	6,56	0,37	0,04	0,7	0,2	62																		
Mini	231,00	4,00	3,09	8,2	0,8	1 108																		
Maxi	244,00	4,72	3,17	9,6	1,1	1 222																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

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	251,00	3,89	3,20	7,9	1,2	1 179																		
Ecart Type																								
Mini	251,00	3,89	3,20	7,9	1,2	1 179																		
Maxi	251,00	3,89	3,20	7,9	1,2	1 179																		
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	258,25	3,87	3,23	7,9	1,2	1 223																		
Ecart Type	11,47	0,38	0,05	0,3	0,2	29																		
Mini	249,00	3,32	3,18	7,4	1,0	1 199																		
Maxi	275,00	4,12	3,30	8,1	1,5	1 265																		
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	259,00	3,90	3,20	8,4	0,6	1 184	263,00	3,69	3,32	8,2	1,0	1 423												
Ecart Type																								
Mini	259,00	3,90	3,20	8,4	0,6	1 184	263,00	3,69	3,32	8,2	1,0	1 423												
Maxi	259,00	3,90	3,20	8,4	0,6	1 184	263,00	3,69	3,32	8,2	1,0	1 423												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 17/08/2026

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrique	Maliq.	K***
Moyenne	242,00	4,21	3,17	9,0	0,7	1 233																		
Ecart Type																								
Mini	242,00	4,21	3,17	9,0	0,7	1 233																		
Maxi	242,00	4,21	3,17	9,0	0,7	1 233																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Magny les Villers

Hautes Côtes de Nuits	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrique	Maliq.	K***
Moyenne	246,00	3,69	3,29	7,1	1,6	1 207																		
Ecart Type																								
Mini	246,00	3,69	3,29	7,1	1,6	1 207																		
Maxi	246,00	3,69	3,29	7,1	1,6	1 207																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Meursault

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrique	Maliq.	K***
Moyenne							243,00	3,26	3,31	7,9	0,7	1 276												
Ecart Type																								
Mini							243,00	3,26	3,31	7,9	0,7	1 276												
Maxi							243,00	3,26	3,31	7,9	0,7	1 276												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrique	Maliq.	K***
Moyenne							249,00	3,64	3,24	8,4	0,8	1 182												
Ecart Type																								
Mini							249,00	3,64	3,24	8,4	0,8	1 182												
Maxi							249,00	3,64	3,24	8,4	0,8	1 182												
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 17/08/2026

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrique	Maliq.	K***
Moyenne							241,00	3,61	3,18	8,2	0,7	1 122												
Ecart Type																								
Mini							241,00	3,61	3,18	8,2	0,7	1 122												
Maxi							241,00	3,61	3,18	8,2	0,7	1 122												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

Monthélie

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrique	Maliq.	K***
Moyenne	216,00	4,01	3,24	8,1	1,1	1 285																		
Ecart Type																								
Mini	216,00	4,01	3,24	8,1	1,1	1 285																		
Maxi	216,00	4,01	3,24	8,1	1,1	1 285																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrique	Maliq.	K***
Moyenne	238,50	4,13	3,24	8,5	1,1	1 258	230,00	3,99	3,25	8,2	1,1	1 289												
Ecart Type	9,19	0,16	0,01	0,2		57	12,73	0,17	0,05	0,1	0,2	69												
Mini	232,00	4,02	3,23	8,4	1,1	1 218	221,00	3,87	3,21	8,1	1,0	1 240												
Maxi	245,00	4,25	3,24	8,6	1,1	1 298	239,00	4,11	3,28	8,3	1,3	1 337												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												

Morey St Denis

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrique	Maliq.	K***
Moyenne	247,00	3,61	3,17	7,4	1,1	1 132																		
Ecart Type																								
Mini	247,00	3,61	3,17	7,4	1,1	1 132																		
Maxi	247,00	3,61	3,17	7,4	1,1	1 132																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 17/08/2026

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	207,00	4,67	3,08	9,0	1,1	1 190																		
Ecart Type																								
Mini	207,00	4,67	3,08	9,0	1,1	1 190																		
Maxi	207,00	4,67	3,08	9,0	1,1	1 190																		
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	236,67	3,76	3,20	7,6	1,3	1 194																		
Ecart Type	7,64	0,63	0,08	0,8	0,2	58																		
Mini	230,00	3,15	3,15	6,7	1,1	1 152																		
Maxi	245,00	4,40	3,30	8,4	1,4	1 260																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

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	215,00	4,07	3,27	7,1	1,4	834	256,00	3,74	3,33	7,7	1,0	1 085												
Ecart Type																								
Mini	215,00	4,07	3,27	7,1	1,4	834	256,00	3,74	3,33	7,7	1,0	1 085												
Maxi	215,00	4,07	3,27	7,1	1,4	834	256,00	3,74	3,33	7,7	1,0	1 085												
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	214,50	4,34	3,22	7,6	1,4	889																		
Ecart Type	12,02	0,30	0,03	0,6	0,1	73																		
Mini	206,00	4,13	3,20	7,2	1,3	837																		
Maxi	223,00	4,55	3,24	8,0	1,4	940																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Nolay

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 17/08/2026

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	230,60	3,79	3,21	7,4	1,5	1 142	249,00	3,87	3,24	8,2	1,1	1 276												
Ecart Type	5,68	0,13	0,05	0,5	0,3	49	2,83	0,10	0,03	0,0	0,4	142												
Mini	221,00	3,64	3,17	6,9	1,0	1 090	247,00	3,80	3,22	8,2	0,9	1 175												
Maxi	236,00	3,95	3,29	8,1	1,9	1 207	251,00	3,94	3,26	8,2	1,4	1 376												
Parcelles	5	5	5	5	5	5	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	233,00	3,79	3,29	7,9	1,1	1 268																		
Ecart Type	16,97	0,28	0,01	0,2	0,2	40																		
Mini	221,00	3,60	3,28	7,8	1,0	1 239																		
Maxi	245,00	3,99	3,29	8,0	1,3	1 296																		
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	211,00	5,05	3,11	8,9	1,6	1 249																		
Ecart Type																								
Mini	211,00	5,05	3,11	8,9	1,6	1 249																		
Maxi	211,00	5,05	3,11	8,9	1,6	1 249																		
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	228,00	4,08	3,24	8,0	1,4	1 279																		
Ecart Type	12,49	0,20	0,04	0,2	0,2	4																		
Mini	218,00	3,95	3,20	7,7	1,2	1 275																		
Maxi	242,00	4,31	3,27	8,1	1,6	1 283																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

Pernand Vergelesses

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 17/08/2026

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	251,00	3,46	3,27	7,5	1,0	1 181	224,00	4,00	3,24	7,9	1,4	1 272												
Ecart Type																								
Mini	251,00	3,46	3,27	7,5	1,0	1 181	224,00	4,00	3,24	7,9	1,4	1 272												
Maxi	251,00	3,46	3,27	7,5	1,0	1 181	224,00	4,00	3,24	7,9	1,4	1 272												
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	227,33	4,15	3,22	8,0	1,6	1 265	233,00	4,17	3,24	8,0	1,8	1 290												
Ecart Type	8,08	0,34	0,08	0,7	0,3	24	11,31	0,28	0,01	0,1	0,4	28												
Mini	218,00	3,76	3,17	7,2	1,3	1 244	225,00	3,97	3,23	7,9	1,5	1 270												
Maxi	232,00	4,38	3,31	8,5	1,9	1 292	241,00	4,36	3,24	8,1	2,0	1 310												
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	251,00	3,58	3,31	7,0	1,1	709																		
Ecart Type	11,31	0,42	0,06	0,5	0,1	51																		
Mini	243,00	3,28	3,27	6,7	1,0	673																		
Maxi	259,00	3,87	3,35	7,3	1,1	745																		
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	238,00	3,83	3,30	7,5	0,9	773																		
Ecart Type	11,31	0,18	0,02	0,0	0,1	86																		
Mini	230,00	3,70	3,29	7,5	0,8	712																		
Maxi	246,00	3,95	3,32	7,6	1,0	833																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Premeaux Prissey

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 17/08/2026

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	226,00	4,05	3,24	8,0	1,3	1 275																		
Ecart Type	1,41	0,87	0,13	1,4	0,1	37																		
Mini	225,00	3,44	3,14	7,0	1,2	1 248																		
Maxi	227,00	4,67	3,33	8,9	1,3	1 301																		
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	227,00	3,59	3,29	7,1	1,1	1 068																		
Ecart Type	9,90	0,08	0,03	0,6		249																		
Mini	220,00	3,54	3,27	6,7	1,1	892																		
Maxi	234,00	3,65	3,31	7,5	1,1	1 244																		
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	229,50	3,74	3,26	6,7	1,4	747	245,00	3,09	3,32	7,0	0,8	1 044												
Ecart Type	3,54	0,05	0,01	0,3	0,2	37	10,82	0,30	0,05	0,4	0,2	153												
Mini	227,00	3,70	3,25	6,4	1,2	721	230,00	2,64	3,26	6,6	0,6	865												
Maxi	232,00	3,77	3,27	6,9	1,5	773	256,00	3,47	3,39	7,5	1,2	1 172												
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							241,00	3,44	3,30	7,0	0,7	919												
Ecart Type																								
Mini							241,00	3,44	3,30	7,0	0,7	919												
Maxi							241,00	3,44	3,30	7,0	0,7	919												
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 17/08/2026

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	226,33	4,53	3,18	8,7	1,5	1 297	224,67	4,11	3,21	8,1	1,2	1 289												
Ecart Type	17,47	0,42	0,06	0,3	0,1	12	6,66	0,16	0,04	0,1	0,3	37												
Mini	207,00	4,12	3,13	8,3	1,4	1 284	217,00	3,98	3,19	8,0	0,9	1 255												
Maxi	241,00	4,95	3,24	8,9	1,6	1 307	229,00	4,28	3,26	8,3	1,5	1 329												
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	222,00	4,17	3,20	7,1	1,5	718	239,00	2,90	3,32	7,3	0,5	1 217												
Ecart Type																								
Mini	222,00	4,17	3,20	7,1	1,5	718	239,00	2,90	3,32	7,3	0,5	1 217												
Maxi	222,00	4,17	3,20	7,1	1,5	718	239,00	2,90	3,32	7,3	0,5	1 217												
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	235,00	3,89	3,25	7,0	1,1	703	217,00	4,05	3,29	7,1	1,4	887												
Ecart Type	11,31	0,01	0,01	0,3		4																		
Mini	227,00	3,88	3,24	6,8	1,1	700	217,00	4,05	3,29	7,1	1,4	887												
Maxi	243,00	3,90	3,26	7,2	1,1	706	217,00	4,05	3,29	7,1	1,4	887												
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	224,00	4,34	3,21	8,8	1,1	1 285	233,00	4,41	3,20	9,2	1,0	1 261												
Ecart Type																								
Mini	224,00	4,34	3,21	8,8	1,1	1 285	233,00	4,41	3,20	9,2	1,0	1 261												
Maxi	224,00	4,34	3,21	8,8	1,1	1 285	233,00	4,41	3,20	9,2	1,0	1 261												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 17/08/2026

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	225,00	4,00	3,28	8,2	1,1	1 272																		
Ecart Type																								
Mini	225,00	4,00	3,28	8,2	1,1	1 272																		
Maxi	225,00	4,00	3,28	8,2	1,1	1 272																		
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	244,33	2,73	3,30	6,6	0,8	1 121																		
Ecart Type	7,97	0,30	0,07	0,4	0,1	32																		
Mini	236,00	2,42	3,17	6,1	0,7	1 066																		
Maxi	258,00	3,28	3,36	7,2	0,9	1 153																		
Parcelles	6	6	6	6	6	6																		

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	238,00	3,77	3,15	7,8	1,2	1 078																		
Ecart Type																								
Mini	238,00	3,77	3,15	7,8	1,2	1 078																		
Maxi	238,00	3,77	3,15	7,8	1,2	1 078																		
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	230,00	2,89	3,28	6,5	0,9	1 083																		
Ecart Type																								
Mini	230,00	2,89	3,28	6,5	0,9	1 083																		
Maxi	230,00	2,89	3,28	6,5	0,9	1 083																		
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 17/08/2026

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	237,50	3,46	3,23	7,3	1,1	1 142																		
Ecart Type	0,71	0,06	0,08	0,1	0,1	38																		
Mini	237,00	3,42	3,17	7,3	1,0	1 115																		
Maxi	238,00	3,51	3,29	7,4	1,2	1 169																		
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	231,00	3,39	3,33	6,7	1,0	982																		
Ecart Type	2,83	0,45	0,11	1,2		307																		
Mini	229,00	3,07	3,25	5,8	1,0	765																		
Maxi	233,00	3,71	3,40	7,5	1,0	1 199																		
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	231,00	3,60	3,27	7,1	1,1	1 074																		
Ecart Type	8,91	0,48	0,11	0,7	0,1	267																		
Mini	221,00	2,98	3,16	6,4	1,1	684																		
Maxi	239,00	4,15	3,42	7,9	1,2	1 290																		
Parcelles	4	4	4	4	4	4																		