

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 12/09/2019

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	205.00	5.15	3.13	6.8	2.8	990																			172.00	5.57	2.98	8.1	2.6	712
Ecart Type																														
Mini	205.00	5.15	3.13	6.8	2.8	990																			172.00	5.57	2.98	8.1	2.6	712
Maxi	205.00	5.15	3.13	6.8	2.8	990																			172.00	5.57	2.98	8.1	2.6	712
Parcelles	1	1	1	1	1	1																			1	1	1	1	1	1

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	224.00	4.49	3.28	6.5	2.0	1 402																							
Ecart Type																													
Mini	224.00	4.49	3.28	6.5	2.0	1 402																							
Maxi	224.00	4.49	3.28	6.5	2.0	1 402																							
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	221.00	4.14	3.29	6.5	1.8	1 281																							
Ecart Type																													
Mini	221.00	4.14	3.29	6.5	1.8	1 281																							
Maxi	221.00	4.14	3.29	6.5	1.8	1 281																							
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	220.00	4.59	3.21	6.8	1.8	1 118																							
Ecart Type	8.49	0.34	0.06	0.1	0.3	47																							
Mini	214.00	4.35	3.16	6.7	1.6	1 084																							
Maxi	226.00	4.83	3.25	6.8	2.0	1 151																							
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 12/09/2019

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	221.00	4.54	3.28	6.5	1.8	1 306																		
Ecart Type																								
Mini	221.00	4.54	3.28	6.5	1.8	1 306																		
Maxi	221.00	4.54	3.28	6.5	1.8	1 306																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Chassagne Montrachet

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	4.64	3.24	6.4	1.8	1 449																		
Ecart Type																								
Mini	230.00	4.64	3.24	6.4	1.8	1 449																		
Maxi	230.00	4.64	3.24	6.4	1.8	1 449																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

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	223.50	4.91	3.24	6.7	2.2	1 418																		
Ecart Type	4.95	0.04	0.03	0.1		34																		
Mini	220.00	4.88	3.22	6.6	2.2	1 394																		
Maxi	227.00	4.94	3.26	6.8	2.2	1 442																		
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	221.00	4.72	3.24	6.6	2.2	1 189																		
Ecart Type																								
Mini	221.00	4.72	3.24	6.6	2.2	1 189																		
Maxi	221.00	4.72	3.24	6.6	2.2	1 189																		
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 12/09/2019

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	4.64	3.27	6.5	2.0	1 396																			
Ecart Type	4.24	0.22	0.01	0.1	0.3	73																			
Mini	222.00	4.49	3.27	6.5	1.8	1 344																			
Maxi	228.00	4.80	3.28	6.6	2.2	1 447																			
Parcelles	2	2	2	2	2	2																			

Magny les Villers

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	216.00	4.27	3.40	6.5	2.5	1 514																				
Ecart Type																										
Mini	216.00	4.27	3.40	6.5	2.5	1 514																				
Maxi	216.00	4.27	3.40	6.5	2.5	1 514																				
Parcelles	1	1	1	1	1	1																				

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne																			204.00	5.31	3.18	7.0	2.8	1 422
Ecart Type																			2.83	0.28	0.06	0.1	0.2	52
Mini																			202.00	5.12	3.14	6.9	2.6	1 385
Maxi																			206.00	5.51	3.22	7.1	2.9	1 458
Parcelles																			2	2	2	2	2	2

Marsannay / Couchey

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	221.00	4.50	3.26	6.7	1.8	1 314	226.00	4.09	3.28	6.5	1.6	1 235													
Ecart Type	8.49	0.36	0.03	0.2	0.7	18																			
Mini	215.00	4.24	3.24	6.5	1.3	1 301	226.00	4.09	3.28	6.5	1.6	1 235													
Maxi	227.00	4.75	3.28	6.8	2.3	1 326	226.00	4.09	3.28	6.5	1.6	1 235													
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1													

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 12/09/2019

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	236.00	4.07	3.30	6.3	1.4	1 340																		
Ecart Type	2.83	0.04	0.01	0.1	0.1	62																		
Mini	234.00	4.04	3.30	6.2	1.3	1 296																		
Maxi	238.00	4.10	3.31	6.3	1.4	1 383																		
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	222.00	4.84	3.29	6.7	2.4	1 418																		
Ecart Type																								
Mini	222.00	4.84	3.29	6.7	2.4	1 418																		
Maxi	222.00	4.84	3.29	6.7	2.4	1 418																		
Parcelles	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	229.00	4.75	3.21	6.4	2.3	1 263																		
Ecart Type																								
Mini	229.00	4.75	3.21	6.4	2.3	1 263																		
Maxi	229.00	4.75	3.21	6.4	2.3	1 263																		
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	4.55	3.28	6.2	2.3	1 285																		
Ecart Type																								
Mini	231.00	4.55	3.28	6.2	2.3	1 285																		
Maxi	231.00	4.55	3.28	6.2	2.3	1 285																		
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 12/09/2019

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	221.00	4.41	3.31	6.4	2.3	1 239	217.00	4.69	3.19	6.4	2.0	1 080												
Ecart Type	7.07	0.12		0.1	0.1	47																		
Mini	216.00	4.32	3.31	6.3	2.2	1 205	217.00	4.69	3.19	6.4	2.0	1 080												
Maxi	226.00	4.49	3.31	6.4	2.3	1 272	217.00	4.69	3.19	6.4	2.0	1 080												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	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	224.00	4.73	3.26	6.6	2.0	1 422																			
Ecart Type																									
Mini	224.00	4.73	3.26	6.6	2.0	1 422																			
Maxi	224.00	4.73	3.26	6.6	2.0	1 422																			
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	219.00	4.71	3.24	6.7	2.4	1 369																			
Ecart Type																									
Mini	219.00	4.71	3.24	6.7	2.4	1 369																			
Maxi	219.00	4.71	3.24	6.7	2.4	1 369																			
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	220.50	4.99	3.23	6.8	2.5	1 272																		
Ecart Type	4.95	0.38	0.06	0.1	0.2	93																		
Mini	217.00	4.72	3.19	6.7	2.3	1 206																		
Maxi	224.00	5.26	3.27	6.8	2.6	1 338																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 12/09/2019

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	210.00	6.16	3.16	7.0	3.7	1 393																			
Ecart Type																									
Mini	210.00	6.16	3.16	7.0	3.7	1 393																			
Maxi	210.00	6.16	3.16	7.0	3.7	1 393																			
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							200.00	6.02	3.08	6.9	3.8	1 250													
Ecart Type																									
Mini							200.00	6.02	3.08	6.9	3.8	1 250													
Maxi							200.00	6.02	3.08	6.9	3.8	1 250													
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	216.67	5.21	3.20	6.7	2.8	1 354	202.00	5.58	3.11	6.7	3.3	1 259												
Ecart Type	10.79	0.54	0.04	0.3	0.8	104																		
Mini	209.00	4.59	3.16	6.4	1.9	1 277	202.00	5.58	3.11	6.7	3.3	1 259												
Maxi	229.00	5.55	3.24	6.9	3.3	1 472	202.00	5.58	3.11	6.7	3.3	1 259												
Parcelles	3	3	3	3	3	3	1	1	1	1	1	1												

Premeaux Prissey

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	4.24	3.34	6.5	2.2	1 446																			
Ecart Type																									
Mini	224.00	4.24	3.34	6.5	2.2	1 446																			
Maxi	224.00	4.24	3.34	6.5	2.2	1 446																			
Parcelles	1	1	1	1	1	1																			

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 12/09/2019

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	4.61	3.27	6.5	2.1	1 370																		
Ecart Type	5.66	0.13	0.04	0.1	0.1	1																		
Mini	223.00	4.51	3.24	6.4	2.0	1 369																		
Maxi	231.00	4.70	3.30	6.6	2.2	1 370																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

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	228.50	4.09	3.35	6.3	1.8	1 441																		
Ecart Type	3.54	0.24	0.04	0.1		110																		
Mini	226.00	3.92	3.32	6.2	1.8	1 363																		
Maxi	231.00	4.26	3.38	6.4	1.8	1 518																		
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	228.67	4.22	3.32	6.6	1.6	1 335																		
Ecart Type	3.06	0.12	0.02	0.1	0.2	64																		
Mini	226.00	4.13	3.31	6.5	1.4	1 279																		
Maxi	232.00	4.36	3.34	6.7	1.7	1 404																		
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	229.33	4.10	3.31	6.4	1.6	1 323																		
Ecart Type	3.79	0.37	0.02	0.3	0.3	57																		
Mini	225.00	3.77	3.29	6.0	1.3	1 277																		
Maxi	232.00	4.50	3.33	6.6	1.8	1 387																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

