

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 10/08/2020

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	166.33	9.36	2.88	9.6	5.2	1 375	128.75	11.30	2.83	10.6	7.3	1 532							72.50	18.63	2.59	12.4	14.6	1 651
Ecart Type	25.03	2.19	0.14	1.0	2.0	160	25.59	3.24	0.16	0.8	3.6	242							27.58	2.55	0.11	0.8	1.6	110
Mini	142.00	7.48	2.72	8.6	3.2	1 193	114.00	6.69	2.70	9.5	2.1	1 171							53.00	16.83	2.52	11.8	13.5	1 573
Maxi	192.00	11.76	2.99	10.6	7.1	1 491	167.00	13.99	3.06	11.3	10.0	1 687							92.00	20.44	2.67	13.0	15.7	1 729
Parcelles	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4							2	2	2	2	2	2

Bligny 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	205.00	6.73	3.19	9.2	2.5	1 374																		
Ecart Type	2.83	0.76	0.14	0.1	1.1	157																		
Mini	203.00	6.19	3.09	9.1	1.7	1 263																		
Maxi	207.00	7.27	3.29	9.2	3.2	1 485																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

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							184.00	6.55	3.10	9.0	2.8	1 270												
Ecart Type																								
Mini							184.00	6.55	3.10	9.0	2.8	1 270												
Maxi							184.00	6.55	3.10	9.0	2.8	1 270												
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							174.00	6.50	3.08	8.8	3.0	1 232												
Ecart Type							2.83	0.51	0.01	0.1	0.4	16												
Mini							172.00	6.14	3.07	8.8	2.7	1 220												
Maxi							176.00	6.86	3.08	8.9	3.3	1 243												
Parcelles							2	2	2	2	2	2												

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



Observatoire du Millésime - BIVB

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 10/08/2020

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							182.00	6.48	2.99	8.5	2.6	1 288												
Ecart Type																								
Mini							182.00	6.48	2.99	8.5	2.6	1 288												
Maxi							182.00	6.48	2.99	8.5	2.6	1 288												
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	200.00	7.15	3.04	8.2	3.6	1 376	175.50	6.72	3.07	8.9	3.0	1 391												
Ecart Type							9.19	0.88	0.11	0.4	0.7	183												
Mini	200.00	7.15	3.04	8.2	3.6	1 376	169.00	6.10	2.99	8.6	2.5	1 261												
Maxi	200.00	7.15	3.04	8.2	3.6	1 376	182.00	7.35	3.14	9.1	3.5	1 520												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2												

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	166.00	8.45	3.02	8.8	5.4	1 412	134.00	10.94	2.77	10.3	6.9	1 308												
Ecart Type	9.90	0.12	0.03	0.1	0.3	5	2.83	0.17	0.03	0.2	0.3	40												
Mini	159.00	8.37	3.00	8.8	5.2	1 408	132.00	10.82	2.75	10.1	6.7	1 279												
Maxi	173.00	8.54	3.04	8.9	5.6	1 415	136.00	11.06	2.79	10.4	7.1	1 336												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												

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	173.00	6.44	3.17	8.4	3.6	1 209																		
Ecart Type																								
Mini	173.00	6.44	3.17	8.4	3.6	1 209																		
Maxi	173.00	6.44	3.17	8.4	3.6	1 209																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 10/08/2020

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																			128.50	11.67	2.71	10.2	7.4	1 491
Ecart Type																			20.51	2.46	0.08	0.4	2.5	124
Mini																			114.00	9.93	2.65	9.9	5.7	1 403
Maxi																			143.00	13.41	2.77	10.5	9.2	1 578
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	217.00	5.46	3.28	7.4	2.1	1 361	185.00	5.88	3.06	8.7	2.1	1 267												
Ecart Type																								
Mini	217.00	5.46	3.28	7.4	2.1	1 361	185.00	5.88	3.06	8.7	2.1	1 267												
Maxi	217.00	5.46	3.28	7.4	2.1	1 361	185.00	5.88	3.06	8.7	2.1	1 267												
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							203.00	6.07	3.07	8.3	2.2	1 028												
Ecart Type																								
Mini							203.00	6.07	3.07	8.3	2.2	1 028												
Maxi							203.00	6.07	3.07	8.3	2.2	1 028												
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							188.25	6.29	3.07	8.9	2.4	1 307												
Ecart Type							9.32	0.50	0.06	0.4	0.4	192												
Mini							176.00	5.82	2.99	8.4	1.9	1 193												
Maxi							196.00	6.83	3.13	9.4	2.7	1 592												
Parcelles							4	4	4	4	4	4												

Monthélie

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 10/08/2020

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	6.21	3.16	8.6	2.2	1 499																		
Ecart Type	6.56	0.15	0.02	0.2	0.2	42																		
Mini	210.00	6.11	3.14	8.4	2.0	1 453																		
Maxi	223.00	6.39	3.18	8.8	2.3	1 535																		
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	200.00	6.88	3.12	8.9	3.1	1 472																		
Ecart Type																								
Mini	200.00	6.88	3.12	8.9	3.1	1 472																		
Maxi	200.00	6.88	3.12	8.9	3.1	1 472																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

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	190.00	6.27	3.18	8.5	3.0	1 463																		
Ecart Type																								
Mini	190.00	6.27	3.18	8.5	3.0	1 463																		
Maxi	190.00	6.27	3.18	8.5	3.0	1 463																		
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	207.00	6.50	3.14	8.3	3.1	1 555																		
Ecart Type																								
Mini	207.00	6.50	3.14	8.3	3.1	1 555																		
Maxi	207.00	6.50	3.14	8.3	3.1	1 555																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 10/08/2020

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	5.91	3.21	8.0	2.6	1 319																		
Ecart Type																								
Mini	218.00	5.91	3.21	8.0	2.6	1 319																		
Maxi	218.00	5.91	3.21	8.0	2.6	1 319																		
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	189.00	6.86	3.07	8.1	3.3	1 223	158.00	9.05	2.87	9.9	4.8	1 267												
Ecart Type																								
Mini	189.00	6.86	3.07	8.1	3.3	1 223	158.00	9.05	2.87	9.9	4.8	1 267												
Maxi	189.00	6.86	3.07	8.1	3.3	1 223	158.00	9.05	2.87	9.9	4.8	1 267												
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	205.00	7.05	3.09	8.3	3.4	1 201																		
Ecart Type																								
Mini	205.00	7.05	3.09	8.3	3.4	1 201																		
Maxi	205.00	7.05	3.09	8.3	3.4	1 201																		
Parcelles	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	199.00	7.03	3.12	9.0	3.1	1 557																		
Ecart Type																								
Mini	199.00	7.03	3.12	9.0	3.1	1 557																		
Maxi	199.00	7.03	3.12	9.0	3.1	1 557																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 10/08/2020

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	179.00	8.49	2.98	9.2	4.7	1 424																		
Ecart Type																								
Mini	179.00	8.49	2.98	9.2	4.7	1 424																		
Maxi	179.00	8.49	2.98	9.2	4.7	1 424																		
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	197.00	7.42	3.11	8.8	3.8	1 574																		
Ecart Type		0.33	0.05	0.2	0.4	92																		
Mini	197.00	7.18	3.07	8.6	3.5	1 509																		
Maxi	197.00	7.65	3.14	8.9	4.0	1 639																		
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	200.00	7.20	3.08	8.7	3.3	1 545	164.00	7.41	3.02	8.6	4.4	1 303												
Ecart Type																								
Mini	200.00	7.20	3.08	8.7	3.3	1 545	164.00	7.41	3.02	8.6	4.4	1 303												
Maxi	200.00	7.20	3.08	8.7	3.3	1 545	164.00	7.41	3.02	8.6	4.4	1 303												
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							129.00	11.57	2.84	10.2	8.3	1 437												
Ecart Type																								
Mini							129.00	11.57	2.84	10.2	8.3	1 437												
Maxi							129.00	11.57	2.84	10.2	8.3	1 437												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 10/08/2020

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	184.33	7.76	3.03	8.9	4.1	1 484																		
Ecart Type	14.01	0.61	0.03	0.3	0.8	111																		
Mini	170.00	7.20	3.01	8.7	3.5	1 356																		
Maxi	198.00	8.41	3.06	9.2	5.0	1 556																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

Premeaux Prisse

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	185.00	7.39	3.01	8.8	3.4	1 515																		
Ecart Type																								
Mini	185.00	7.39	3.01	8.8	3.4	1 515																		
Maxi	185.00	7.39	3.01	8.8	3.4	1 515																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

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							183.50	6.16	3.07	8.6	2.5	1 262												
Ecart Type							6.36	0.31	0.04	0.3	0.3	133												
Mini							179.00	5.94	3.04	8.4	2.3	1 168												
Maxi							188.00	6.38	3.10	8.8	2.7	1 356												
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							184.00	6.11	3.15	8.7	2.5	1 412												
Ecart Type							2.83	0.25	0.04	0.4	0.1	25												
Mini							182.00	5.93	3.12	8.4	2.5	1 394												
Maxi							186.00	6.29	3.17	9.0	2.6	1 430												
Parcelles							2	2	2	2	2	2												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 10/08/2020

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	208.00	7.34	3.07	8.7	3.4	1 590	181.00	6.95	2.96	8.6	3.4	1 134							163.00	8.66	2.86	9.6	4.3	1 383
Ecart Type																								
Mini	208.00	7.34	3.07	8.7	3.4	1 590	181.00	6.95	2.96	8.6	3.4	1 134							163.00	8.66	2.86	9.6	4.3	1 383
Maxi	208.00	7.34	3.07	8.7	3.4	1 590	181.00	6.95	2.96	8.6	3.4	1 134							163.00	8.66	2.86	9.6	4.3	1 383
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							1	1	1	1	1	1

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne							179.00	6.67	3.06	8.9	3.0	1 197												
Ecart Type							8.49	0.47	0.05	0.4	0.6	54												
Mini							173.00	6.34	3.03	8.6	2.6	1 159												
Maxi							185.00	7.00	3.10	9.1	3.4	1 235												
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							177.00	7.01	3.01	9.3	3.0	1 186												
Ecart Type																								
Mini							177.00	7.01	3.01	9.3	3.0	1 186												
Maxi							177.00	7.01	3.01	9.3	3.0	1 186												
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	204.50	6.75	3.20	8.3	3.4	1 534																		
Ecart Type	0.71	1.14	0.11	0.1	0.9	121																		
Mini	204.00	5.94	3.12	8.3	2.7	1 448																		
Maxi	205.00	7.55	3.27	8.4	4.0	1 619																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 10/08/2020

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	205.00	6.34	3.19	8.7	2.5	1 368																		
Ecart Type	1.41	0.04	0.01	0.2	0.1	5																		
Mini	204.00	6.31	3.18	8.5	2.4	1 364																		
Maxi	206.00	6.36	3.19	8.8	2.5	1 371																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

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	206.00	6.21	3.17	8.5	2.5	1 448																		
Ecart Type	2.65	0.34	0.06	0.4	0.3	58																		
Mini	204.00	5.82	3.11	8.1	2.3	1 396																		
Maxi	209.00	6.45	3.23	8.8	2.8	1 510																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		