

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 13/08/2020

## Auxey Duresses

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	5.98	3.12	8.1	2.7	1 321	181.00	5.84	3.12	8.6	2.3	1 241													
Ecart Type							5.66	0.40	0.10	0.3	0.1	139													
Mini	197.00	5.98	3.12	8.1	2.7	1 321	177.00	5.55	3.05	8.4	2.2	1 143													
Maxi	197.00	5.98	3.12	8.1	2.7	1 321	185.00	6.12	3.19	8.8	2.4	1 339													
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	184.00	7.27	2.99	8.9	3.3	1 335	143.25	9.13	2.91	10.2	5.1	1 444							106.00	13.46	2.75	11.4	9.6	1 552
Ecart Type	28.83	1.60	0.13	0.9	1.5	84	23.19	1.87	0.14	0.3	2.2	176							36.77	3.17	0.13	1.4	2.5	54
Mini	158.00	5.94	2.84	8.0	1.8	1 242	131.00	6.44	2.79	9.9	1.8	1 209							80.00	11.21	2.65	10.4	7.8	1 514
Maxi	215.00	9.05	3.07	9.8	4.8	1 404	178.00	10.60	3.11	10.5	6.4	1 592							132.00	15.70	2.84	12.4	11.4	1 590
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	209.00	5.74	3.23	8.3	2.1	1 599																				
Ecart Type																										
Mini	209.00	5.74	3.23	8.3	2.1	1 599																				
Maxi	209.00	5.74	3.23	8.3	2.1	1 599																				
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	189.00	6.10	3.10	8.7	2.2	1 640																				
Ecart Type																										
Mini	189.00	6.10	3.10	8.7	2.2	1 640																				
Maxi	189.00	6.10	3.10	8.7	2.2	1 640																				
Parcelles	1	1	1	1	1	1																				

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 13/08/2020

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	198.00	6.26	3.07	8.6	2.3	1 271																		
Ecart Type	1.41	0.71	0.07		0.7	118																		
Mini	197.00	5.76	3.02	8.6	1.8	1 187																		
Maxi	199.00	6.77	3.12	8.6	2.8	1 354																		
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	210.00	5.69	3.23	8.5	1.9	1 518																			
Ecart Type																									
Mini	210.00	5.69	3.23	8.5	1.9	1 518																			
Maxi	210.00	5.69	3.23	8.5	1.9	1 518																			
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							203.00	5.53	3.19	8.4	1.9	1 393													
Ecart Type																									
Mini							203.00	5.53	3.19	8.4	1.9	1 393													
Maxi							203.00	5.53	3.19	8.4	1.9	1 393													
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							182.50	5.45	3.15	8.5	2.1	1 277												
Ecart Type							0.71	0.69	0.01		0.6	29												
Mini							182.00	4.96	3.14	8.5	1.7	1 256												
Maxi							183.00	5.94	3.16	8.5	2.6	1 297												
Parcelles							2	2	2	2	2	2												

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 13/08/2020

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							201.00	6.22	3.11	8.3	2.3	1 567												
Ecart Type																								
Mini							201.00	6.22	3.11	8.3	2.3	1 567												
Maxi							201.00	6.22	3.11	8.3	2.3	1 567												
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	214.00	5.83	3.15	7.5	2.8	1 298	191.00	5.68	3.18	8.6	2.0	1 463												
Ecart Type							4.24	0.25	0.08	0.1	0.3	288												
Mini	214.00	5.83	3.15	7.5	2.8	1 298	188.00	5.50	3.12	8.5	1.8	1 259												
Maxi	214.00	5.83	3.15	7.5	2.8	1 298	194.00	5.86	3.24	8.6	2.2	1 666												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2												

## 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	214.00	5.27	3.28	8.1	2.0	1 480	183.00	6.15	3.10	8.9	2.4	1 229												
Ecart Type																								
Mini	214.00	5.27	3.28	8.1	2.0	1 480	183.00	6.15	3.10	8.9	2.4	1 229												
Maxi	214.00	5.27	3.28	8.1	2.0	1 480	183.00	6.15	3.10	8.9	2.4	1 229												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	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	5.58	3.26	8.3	2.0	1 467	197.00	6.04	3.24	8.7	2.5	1 631												
Ecart Type	26.87	0.23	0.02	0.5	0.1	86																		
Mini	198.00	5.41	3.25	8.0	1.9	1 406	197.00	6.04	3.24	8.7	2.5	1 631												
Maxi	236.00	5.74	3.28	8.7	2.0	1 528	197.00	6.04	3.24	8.7	2.5	1 631												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1												



# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 13/08/2020

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	218.50	6.00	3.15	8.4	1.9	1 290																		
Ecart Type	17.68	0.95	0.11	0.4	1.0	4																		
Mini	206.00	5.33	3.07	8.1	1.2	1 287																		
Maxi	231.00	6.67	3.22	8.6	2.6	1 292																		
Parcelles	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	183.00	7.19	3.14	8.8	4.1	1 621	155.00	9.01	2.88	9.8	5.2	1 366												
Ecart Type	4.24	0.32	0.01	0.1	0.4	18	8.49	1.09	0.01	0.2	1.5	21												
Mini	180.00	6.96	3.13	8.7	3.8	1 608	149.00	8.24	2.87	9.7	4.1	1 351												
Maxi	186.00	7.41	3.15	8.8	4.4	1 633	161.00	9.78	2.88	10.0	6.2	1 380												
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	182.00	6.31	3.20	8.7	3.1	1 467																			
Ecart Type																									
Mini	182.00	6.31	3.20	8.7	3.1	1 467																			
Maxi	182.00	6.31	3.20	8.7	3.1	1 467																			
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																			143.00	9.62	2.84	9.9	5.5	1 646
Ecart Type																			15.56	1.70	0.08	0.4	1.8	52
Mini																			132.00	8.41	2.78	9.7	4.3	1 609
Maxi																			154.00	10.82	2.89	10.2	6.8	1 682
Parcelles																			2	2	2	2	2	2

## Massingy

\* : 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 13/08/2020

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	161.87	10.82	2.84	8.3	7.0	1 523	129.57	10.55	2.83	8.5	6.8	1 361													
Ecart Type	39.53	2.79	0.13	0.4	2.8	151																			
Mini	133.92	8.85	2.74	8.0	5.0	1 416	129.57	10.55	2.83	8.5	6.8	1 361													
Maxi	189.82	12.80	2.93	8.5	9.0	1 629	129.57	10.55	2.83	8.5	6.8	1 361													
Parcelles	2	2	2	2	2	2	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	157.77	11.85	2.83	7.5	8.7	1 657	146.74	9.55	2.88	8.5	5.9	1 464														
Ecart Type																										
Mini	157.77	11.85	2.83	7.5	8.7	1 657	146.74	9.55	2.88	8.5	5.9	1 464														
Maxi	157.77	11.85	2.83	7.5	8.7	1 657	146.74	9.55	2.88	8.5	5.9	1 464														
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1														

## 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	235.00	4.74	3.36	7.6	1.6	1 419	196.50	4.98	3.19	8.2	1.3	1 340													
Ecart Type							2.12	0.32	0.05	0.3	0.1	210													
Mini	235.00	4.74	3.36	7.6	1.6	1 419	195.00	4.76	3.15	8.0	1.2	1 191													
Maxi	235.00	4.74	3.36	7.6	1.6	1 419	198.00	5.21	3.22	8.4	1.4	1 488													
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							208.00	5.55	3.10	8.1	1.9	981														
Ecart Type																										
Mini							208.00	5.55	3.10	8.1	1.9	981														
Maxi							208.00	5.55	3.10	8.1	1.9	981														
Parcelles							1	1	1	1	1	1														

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 13/08/2020

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							203.25	5.55	3.15	8.5	1.5	1 337												
Ecart Type							9.03	0.30	0.04	0.4	0.1	200												
Mini							190.00	5.27	3.10	8.1	1.4	1 203												
Maxi							209.00	5.93	3.19	9.0	1.7	1 626												
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	230.67	5.05	3.27	7.7	1.5	1 333																		
Ecart Type	12.50	0.36	0.04	0.5	0.1	288																		
Mini	222.00	4.70	3.22	7.2	1.4	1 119																		
Maxi	245.00	5.41	3.29	8.0	1.6	1 661																		
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	215.00	6.07	3.20	8.2	2.4	1 591																		
Ecart Type																								
Mini	215.00	6.07	3.20	8.2	2.4	1 591																		
Maxi	215.00	6.07	3.20	8.2	2.4	1 591																		
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	185.00	6.01	3.20	8.3	2.9	1 509																		
Ecart Type																								
Mini	185.00	6.01	3.20	8.3	2.9	1 509																		
Maxi	185.00	6.01	3.20	8.3	2.9	1 509																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 13/08/2020

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	217.00	5.93	3.19	7.8	2.5	1 560																		
Ecart Type																								
Mini	217.00	5.93	3.19	7.8	2.5	1 560																		
Maxi	217.00	5.93	3.19	7.8	2.5	1 560																		
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	226.00	5.31	3.26	7.7	2.2	1 406																		
Ecart Type																								
Mini	226.00	5.31	3.26	7.7	2.2	1 406																		
Maxi	226.00	5.31	3.26	7.7	2.2	1 406																		
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	190.00	6.39	3.16	8.8	2.8	1 499	171.00	7.31	2.97	9.5	3.4	1 162												
Ecart Type																								
Mini	190.00	6.39	3.16	8.8	2.8	1 499	171.00	7.31	2.97	9.5	3.4	1 162												
Maxi	190.00	6.39	3.16	8.8	2.8	1 499	171.00	7.31	2.97	9.5	3.4	1 162												
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	204.00	6.59	3.15	8.6	2.9	1 487																		
Ecart Type																								
Mini	204.00	6.59	3.15	8.6	2.9	1 487																		
Maxi	204.00	6.59	3.15	8.6	2.9	1 487																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

## Nuits St Georges



# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 13/08/2020

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	214.50	6.25	3.17	8.2	2.3	1 569																		
Ecart Type	4.95	0.10	0.01	0.1	0.2	38																		
Mini	211.00	6.18	3.16	8.1	2.1	1 542																		
Maxi	218.00	6.32	3.17	8.3	2.4	1 596																		
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	199.00	6.94	3.08	8.7	2.8	1 471																		
Ecart Type																								
Mini	199.00	6.94	3.08	8.7	2.8	1 471																		
Maxi	199.00	6.94	3.08	8.7	2.8	1 471																		
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	6.46	3.15	8.1	2.6	1 582																		
Ecart Type	2.83	0.08	0.05	0.4	0.7	57																		
Mini	213.00	6.40	3.11	7.9	2.1	1 541																		
Maxi	217.00	6.51	3.18	8.4	3.1	1 622																		
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	217.00	5.68	3.20	8.4	2.0	1 445	166.00	6.41	3.05	8.7	3.0	1 305												
Ecart Type																								
Mini	217.00	5.68	3.20	8.4	2.0	1 445	166.00	6.41	3.05	8.7	3.0	1 305												
Maxi	217.00	5.68	3.20	8.4	2.0	1 445	166.00	6.41	3.05	8.7	3.0	1 305												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1												





# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 13/08/2020

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							147.00	8.95	2.92	9.5	5.7	1 418							150.00	9.29	2.80	9.8	5.0	1 596
Ecart Type																								
Mini							147.00	8.95	2.92	9.5	5.7	1 418							150.00	9.29	2.80	9.8	5.0	1 596
Maxi							147.00	8.95	2.92	9.5	5.7	1 418							150.00	9.29	2.80	9.8	5.0	1 596
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	203.67	6.12	3.16	8.3	2.7	1 529	180.00	6.24	3.02	8.1	2.8	1 291												
Ecart Type	13.61	0.17	0.01		0.4	111																		
Mini	193.00	5.97	3.15	8.3	2.3	1 405	180.00	6.24	3.02	8.1	2.8	1 291												
Maxi	219.00	6.31	3.17	8.3	3.1	1 618	180.00	6.24	3.02	8.1	2.8	1 291												
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	245.00	4.77	3.34	7.2	1.6	1 397																		
Ecart Type																								
Mini	245.00	4.77	3.34	7.2	1.6	1 397																		
Maxi	245.00	4.77	3.34	7.2	1.6	1 397																		
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	228.00	5.27	3.29	7.9	1.6	1 326	195.00	5.87	3.13	8.9	1.6	1 414							192.00	6.24	3.07	9.4	1.6	1 441
Ecart Type																								
Mini	228.00	5.27	3.29	7.9	1.6	1 326	195.00	5.87	3.13	8.9	1.6	1 414							192.00	6.24	3.07	9.4	1.6	1 441
Maxi	228.00	5.27	3.29	7.9	1.6	1 326	195.00	5.87	3.13	8.9	1.6	1 414							192.00	6.24	3.07	9.4	1.6	1 441
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							1	1	1	1	1	1

## Premeaux Prissey



# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 13/08/2020

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	194.00	6.86	3.03	8.5	2.8	1 538																			
Ecart Type																									
Mini	194.00	6.86	3.03	8.5	2.8	1 538																			
Maxi	194.00	6.86	3.03	8.5	2.8	1 538																			
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							200.00	5.56	3.15	8.3	1.9	1 353												
Ecart Type							1.41	0.28	0.08	0.1	0.3	215												
Mini							199.00	5.37	3.09	8.2	1.7	1 201												
Maxi							201.00	5.76	3.20	8.3	2.1	1 505												
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							197.50	5.21	3.22	8.3	1.7	1 395												
Ecart Type							10.61	0.05	0.06	0.1	0.3	35												
Mini							190.00	5.17	3.18	8.2	1.5	1 370												
Maxi							205.00	5.24	3.26	8.4	1.9	1 420												
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	216.00	5.99	3.14	7.9	2.4	1 220	191.00	6.03	3.06	8.0	2.6	1 357							180.00	6.80	2.98	9.0	2.8	1 325
Ecart Type																								
Mini	216.00	5.99	3.14	7.9	2.4	1 220	191.00	6.03	3.06	8.0	2.6	1 357							180.00	6.80	2.98	9.0	2.8	1 325
Maxi	216.00	5.99	3.14	7.9	2.4	1 220	191.00	6.03	3.06	8.0	2.6	1 357							180.00	6.80	2.98	9.0	2.8	1 325
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							1	1	1	1	1	1



# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 13/08/2020

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							187.50	5.92	3.14	8.7	2.3	1 280												
Ecart Type							9.19	0.08	0.03	0.2	0.2	86												
Mini							181.00	5.86	3.12	8.5	2.1	1 219												
Maxi							194.00	5.98	3.16	8.8	2.4	1 341												
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	221.00	5.58	3.24	7.6	2.6	1 340	191.00	5.95	3.11	8.7	2.0	1 292												
Ecart Type	12.73	0.05			0.3	14	16.37	0.59	0.06	0.5	0.6	97												
Mini	212.00	5.54	3.24	7.6	2.4	1 330	168.00	5.17	3.03	8.2	1.2	1 168												
Maxi	230.00	5.61	3.24	7.6	2.8	1 350	212.00	6.78	3.21	9.3	2.8	1 418												
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							186.00	5.80	3.11	8.3	2.4	1 325												
Ecart Type																								
Mini							186.00	5.80	3.11	8.3	2.4	1 325												
Maxi							186.00	5.80	3.11	8.3	2.4	1 325												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

## Saint Romain

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	182.50	7.53	3.02	9.1	3.6	1 348	163.50	7.07	2.99	9.3	3.0	1 356												
Ecart Type	17.68	0.62	0.07	0.7	0.4	27	0.71	0.44	0.02	0.1	0.6	63												
Mini	170.00	7.09	2.97	8.6	3.4	1 329	163.00	6.76	2.97	9.2	2.6	1 311												
Maxi	195.00	7.96	3.07	9.6	3.9	1 367	164.00	7.38	3.00	9.4	3.4	1 400												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 13/08/2020

## 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	197.50	6.02	3.21	8.6	2.5	1 485	191.00	5.55	3.19	8.4	1.9	1 506												
Ecart Type	10.61	0.06	0.01	0.1	0.1	259																		
Mini	190.00	5.98	3.20	8.5	2.5	1 302	191.00	5.55	3.19	8.4	1.9	1 506												
Maxi	205.00	6.06	3.21	8.7	2.6	1 668	191.00	5.55	3.19	8.4	1.9	1 506												
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	201.50	5.94	3.16	8.4	2.4	1 271	176.00	6.08	3.12	8.8	2.3	1 392												
Ecart Type	0.71	0.76	0.06	0.3	0.4	155																		
Mini	201.00	5.40	3.11	8.2	2.1	1 161	176.00	6.08	3.12	8.8	2.3	1 392												
Maxi	202.00	6.47	3.20	8.6	2.7	1 380	176.00	6.08	3.12	8.8	2.3	1 392												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1												

## Savigny les Beaune

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	5.10	3.24	7.6	1.7	1 301																		
Ecart Type	9.90	0.30	0.04	0.1	0.3	27																		
Mini	215.00	4.89	3.21	7.5	1.5	1 282																		
Maxi	229.00	5.31	3.27	7.7	1.9	1 320																		
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	217.50	5.86	3.26	7.9	2.6	1 474																		
Ecart Type	2.12	0.81	0.08		0.6	67																		
Mini	216.00	5.29	3.21	7.9	2.2	1 426																		
Maxi	219.00	6.43	3.32	7.9	3.0	1 521																		
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 13/08/2020

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	217.00	5.58	3.25	8.3	1.8	1 483																		
Ecart Type		0.16	0.04	0.2	0.1	28																		
Mini	217.00	5.47	3.23	8.1	1.7	1 463																		
Maxi	217.00	5.69	3.28	8.4	1.8	1 503																		
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	210.00	6.53	3.14	8.3	2.9	1 522																		
Ecart Type																								
Mini	210.00	6.53	3.14	8.3	2.9	1 522																		
Maxi	210.00	6.53	3.14	8.3	2.9	1 522																		
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	217.25	5.68	3.23	8.1	2.0	1 481																		
Ecart Type	12.87	0.64	0.08	0.5	0.5	98																		
Mini	198.00	4.88	3.15	7.5	1.6	1 336																		
Maxi	225.00	6.45	3.32	8.6	2.6	1 552																		
Parcelles	4	4	4	4	4	4																		

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

