

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 17/08/2020

Auxey Duresses

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	217.00	4.60	3.22	7.5	1.9	1 179																		
Ecart Type																								
Mini	217.00	4.60	3.22	7.5	1.9	1 179																		
Maxi	217.00	4.60	3.22	7.5	1.9	1 179																		
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	197.00	5.35	3.15	8.2	2.2	1 357	189.00	5.11	3.15	8.4	1.5	1 180												
Ecart Type							9.90	0.37	0.13	0.4	0.4	297												
Mini	197.00	5.35	3.15	8.2	2.2	1 357	182.00	4.84	3.06	8.1	1.2	970												
Maxi	197.00	5.35	3.15	8.2	2.2	1 357	196.00	5.37	3.24	8.7	1.8	1 390												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2												

Beaune

Crémants	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	190.33	6.02	3.09	8.4	2.6	1 264	167.93	6.72	3.03	9.4	2.7	1 271							121.50	9.91	2.91	10.1	6.7	1 291
Ecart Type	21.73	0.96	0.01	0.7	1.2	192	15.60	0.93	0.08	0.3	1.7	230							28.99	0.97	0.06	0.6	0.4	20
Mini	174.00	4.91	3.08	7.7	1.2	1 067	148.00	5.84	2.98	9.1	1.1	952							101.00	9.23	2.86	9.6	6.4	1 277
Maxi	215.00	6.60	3.10	9.0	3.3	1 450	185.00	8.04	3.15	9.9	4.8	1 463							142.00	10.60	2.95	10.5	7.0	1 305
Parcelles	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4							2	2	2	2	2	2

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							173.00	5.98	3.09	9.0	1.8	1 386												
Ecart Type																								
Mini							173.00	5.98	3.09	9.0	1.8	1 386												
Maxi							173.00	5.98	3.09	9.0	1.8	1 386												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 17/08/2020

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	208.00	4.96	3.25	8.2	1.7	1 453																		
Ecart Type																								
Mini	208.00	4.96	3.25	8.2	1.7	1 453																		
Maxi	208.00	4.96	3.25	8.2	1.7	1 453																		
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	203.00	5.15	3.17	8.5	1.4	1 163																		
Ecart Type																								
Mini	203.00	5.15	3.17	8.5	1.4	1 163																		
Maxi	203.00	5.15	3.17	8.5	1.4	1 163																		
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	211.00	5.12	3.28	8.1	1.6	1 554																		
Ecart Type																								
Mini	211.00	5.12	3.28	8.1	1.6	1 554																		
Maxi	211.00	5.12	3.28	8.1	1.6	1 554																		
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	4.92	3.24	8.1	1.4	1 272												
Ecart Type																								
Mini							203.00	4.92	3.24	8.1	1.4	1 272												
Maxi							203.00	4.92	3.24	8.1	1.4	1 272												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 17/08/2020

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							186.33	5.16	3.18	8.4	1.9	1 316												
Ecart Type							7.02	0.41	0.03	0.3	0.5	36												
Mini							179.00	4.80	3.15	8.1	1.4	1 283												
Maxi							193.00	5.60	3.21	8.7	2.4	1 354												
Parcelles							3	3	3	3	3	3												

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	4.87	3.19	7.7	1.4	1 458												
Ecart Type																								
Mini							201.00	4.87	3.19	7.7	1.4	1 458												
Maxi							201.00	4.87	3.19	7.7	1.4	1 458												
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	5.20	3.16	7.5	2.3	1 239	189.00	4.98	3.15	8.4	1.7	1 150												
Ecart Type							4.24	0.48	0.06	0.3	0.1	21												
Mini	214.00	5.20	3.16	7.5	2.3	1 239	186.00	4.64	3.10	8.2	1.6	1 135												
Maxi	214.00	5.20	3.16	7.5	2.3	1 239	192.00	5.32	3.19	8.6	1.8	1 164												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2												

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	229.00	5.74	3.23	8.2	1.6	1 452													197.00	5.88	3.02	8.6	2.0	1 157
Ecart Type																								
Mini	229.00	5.74	3.23	8.2	1.6	1 452													197.00	5.88	3.02	8.6	2.0	1 157
Maxi	229.00	5.74	3.23	8.2	1.6	1 452													197.00	5.88	3.02	8.6	2.0	1 157
Parcelles	1	1	1	1	1	1													1	1	1	1	1	1

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 17/08/2020

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	231.00	5.32	3.21	7.9	1.3	1 376																		
Ecart Type	6.56	0.19	0.03	0.2	0.3	159																		
Mini	224.00	5.11	3.18	7.8	1.1	1 228																		
Maxi	237.00	5.49	3.23	8.1	1.7	1 544																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

Corgoloin

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	5.14	3.26	7.9	1.5	1 448																		
Ecart Type	12.73	0.31	0.05	0.4	0.3	6																		
Mini	217.00	4.92	3.23	7.6	1.3	1 443																		
Maxi	235.00	5.36	3.30	8.2	1.7	1 452																		
Parcelles	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	222.00	4.77	3.26	7.7	1.7	1 339	201.00	4.95	3.21	8.2	1.3	1 261												
Ecart Type																								
Mini	222.00	4.77	3.26	7.7	1.7	1 339	201.00	4.95	3.21	8.2	1.3	1 261												
Maxi	222.00	4.77	3.26	7.7	1.7	1 339	201.00	4.95	3.21	8.2	1.3	1 261												
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	218.50	4.95	3.26	8.0	1.4	1 365	200.00	4.95	3.29	8.2	1.4	1 546												
Ecart Type	26.16	0.06	0.03	0.6	0.4	86																		
Mini	200.00	4.91	3.24	7.6	1.1	1 304	200.00	4.95	3.29	8.2	1.4	1 546												
Maxi	237.00	4.99	3.28	8.4	1.6	1 425	200.00	4.95	3.29	8.2	1.4	1 546												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 17/08/2020

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	228.00	5.61	3.21	8.0	1.7	1 335																		
Ecart Type	18.38	1.07	0.15	0.2	1.1	1																		
Mini	215.00	4.85	3.11	7.9	0.9	1 334																		
Maxi	241.00	6.37	3.32	8.2	2.5	1 336																		
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	194.00	6.30	3.14	8.5	3.2	1 431	168.00	7.03	2.99	9.3	3.3	1 277												
Ecart Type	26.87	0.68	0.08	0.5	0.4	83	2.83	0.27	0.01	0.1	0.6	98												
Mini	175.00	5.82	3.08	8.2	2.9	1 372	166.00	6.84	2.98	9.2	2.9	1 207												
Maxi	213.00	6.78	3.20	8.9	3.5	1 490	170.00	7.22	3.00	9.3	3.7	1 346												
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	184.00	5.63	3.24	8.3	2.5	1 409																		
Ecart Type																								
Mini	184.00	5.63	3.24	8.3	2.5	1 409																		
Maxi	184.00	5.63	3.24	8.3	2.5	1 409																		
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																			155.50	7.21	2.96	9.3	3.8	1 320
Ecart Type																			20.51	1.34	0.08	0.4	1.3	71
Mini																			141.00	6.27	2.90	9.0	2.9	1 270
Maxi																			170.00	8.16	3.02	9.6	4.7	1 370
Parcelles																			2	2	2	2	2	2

Massingy

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 17/08/2020

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	158.93	9.30	2.88		5.5		137.00	8.60	2.87		4.6													
Ecart Type	21.57	2.47	0.13		1.7																			
Mini	143.67	7.55	2.78		4.3		137.00	8.60	2.87		4.6													
Maxi	174.18	11.05	2.97		6.7		137.00	8.60	2.87		4.6													
Parcelles	2	2	2		2		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	158.03	9.65	2.88		5.7		154.95	7.55	2.91		4.0													
Ecart Type																								
Mini	158.03	9.65	2.88		5.7		154.95	7.55	2.91		4.0													
Maxi	158.03	9.65	2.88		5.7		154.95	7.55	2.91		4.0													
Parcelles	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	231.00	4.16	3.32	7.5	1.2	1 254	207.00	4.38	3.22	7.6	1.0	1 294												
Ecart Type																								
Mini	231.00	4.16	3.32	7.5	1.2	1 254	207.00	4.38	3.22	7.6	1.0	1 294												
Maxi	231.00	4.16	3.32	7.5	1.2	1 254	207.00	4.38	3.22	7.6	1.0	1 294												
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							207.00	4.71	3.15	7.7	1.3	965												
Ecart Type																								
Mini							207.00	4.71	3.15	7.7	1.3	965												
Maxi							207.00	4.71	3.15	7.7	1.3	965												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 17/08/2020

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							205.25	4.80	3.21	8.0	1.1	1 272												
Ecart Type							10.69	0.18	0.05	0.2	0.1	104												
Mini							190.00	4.65	3.15	7.9	1.0	1 134												
Maxi							215.00	5.07	3.28	8.3	1.3	1 375												
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	231.33	4.40	3.30	7.4	1.1	1 350																		
Ecart Type	12.66	0.37	0.05	0.6	0.2	162																		
Mini	220.00	4.13	3.26	6.7	0.9	1 208																		
Maxi	245.00	4.83	3.35	7.8	1.2	1 527																		
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	210.00	4.91	3.20	7.8	1.7	1 196																		
Ecart Type																								
Mini	210.00	4.91	3.20	7.8	1.7	1 196																		
Maxi	210.00	4.91	3.20	7.8	1.7	1 196																		
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	209.00	4.38	3.31	7.9	1.8	1 267																		
Ecart Type																								
Mini	209.00	4.38	3.31	7.9	1.8	1 267																		
Maxi	209.00	4.38	3.31	7.9	1.8	1 267																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 17/08/2020

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	222.00	4.75	3.31	6.9	1.7	1 655																		
Ecart Type																								
Mini	222.00	4.75	3.31	6.9	1.7	1 655																		
Maxi	222.00	4.75	3.31	6.9	1.7	1 655																		
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	213.50	4.79	3.27	7.7	1.7	1 347																		
Ecart Type	6.36	0.32	0.01	0.2	0.1	91																		
Mini	209.00	4.56	3.26	7.5	1.6	1 282																		
Maxi	218.00	5.01	3.28	7.8	1.8	1 411																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

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	197.00	5.44	3.23	8.4	2.1	1 480	173.00	6.41	3.01	9.0	2.6	1 123												
Ecart Type																								
Mini	197.00	5.44	3.23	8.4	2.1	1 480	173.00	6.41	3.01	9.0	2.6	1 123												
Maxi	197.00	5.44	3.23	8.4	2.1	1 480	173.00	6.41	3.01	9.0	2.6	1 123												
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	218.00	5.64	3.22	8.0	2.1	1 455																		
Ecart Type																								
Mini	218.00	5.64	3.22	8.0	2.1	1 455																		
Maxi	218.00	5.64	3.22	8.0	2.1	1 455																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Nolay

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 17/08/2020

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	194.83	5.87	3.15	8.4	2.7	1 259	166.00	6.72	2.98	9.2	3.3	1 162												
Ecart Type	11.21	0.68	0.04	0.3	0.9	194	7.07	0.22	0.01	0.1	0.1	109												
Mini	183.00	5.01	3.08	8.0	1.3	998	161.00	6.57	2.97	9.1	3.2	1 085												
Maxi	211.00	6.74	3.20	8.7	3.8	1 449	171.00	6.88	2.99	9.2	3.3	1 239												
Parcelles	6	6	6	6	6	6	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	210.00	5.34	3.23	8.4	1.8	1 548																		
Ecart Type																								
Mini	210.00	5.34	3.23	8.4	1.8	1 548																		
Maxi	210.00	5.34	3.23	8.4	1.8	1 548																		
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	198.00	6.06	3.13	8.3	2.3	1 376																		
Ecart Type																								
Mini	198.00	6.06	3.13	8.3	2.3	1 376																		
Maxi	198.00	6.06	3.13	8.3	2.3	1 376																		
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	212.00	5.53	3.21	8.0	2.3	1 400																		
Ecart Type	4.24	0.03		0.3	0.1	43																		
Mini	209.00	5.51	3.21	7.8	2.2	1 369																		
Maxi	215.00	5.55	3.21	8.2	2.4	1 430																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Pernand Vergelesses

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 17/08/2020

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	220.00	5.07	3.27	7.8	1.7	1 470	182.00	5.51	3.11	8.3	2.8	1 169												
Ecart Type																								
Mini	220.00	5.07	3.27	7.8	1.7	1 470	182.00	5.51	3.11	8.3	2.8	1 169												
Maxi	220.00	5.07	3.27	7.8	1.7	1 470	182.00	5.51	3.11	8.3	2.8	1 169												
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							165.00	6.82	3.03	8.7	3.7	1 345							166.00	6.59	2.99	8.9	3.2	1 270
Ecart Type																								
Mini							165.00	6.82	3.03	8.7	3.7	1 345							166.00	6.59	2.99	8.9	3.2	1 270
Maxi							165.00	6.82	3.03	8.7	3.7	1 345							166.00	6.59	2.99	8.9	3.2	1 270
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	192.75	5.47	3.15	8.2	2.7	1 247	187.00	5.21	3.09	8.0	1.9	1 169												
Ecart Type	19.19	0.53	0.03	0.4	0.7	21																		
Mini	169.00	5.02	3.12	7.7	1.8	1 228	187.00	5.21	3.09	8.0	1.9	1 169												
Maxi	216.00	6.23	3.18	8.7	3.6	1 277	187.00	5.21	3.09	8.0	1.9	1 169												
Parcelles	4	4	4	4	4	4	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	223.00	4.77	3.30	7.7	1.4	1 441																		
Ecart Type	2.65	0.33	0.06	0.2	0.2	45																		
Mini	220.00	4.39	3.27	7.5	1.2	1 411																		
Maxi	225.00	5.01	3.37	7.9	1.5	1 492																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 17/08/2020

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	227.33	4.62	3.30	7.5	1.4	1 360	208.00	4.84	3.25	8.1	0.9	1 422	215.00	5.03	3.26	7.9	1.7	1 461	196.00	5.33	3.19	8.8	1.0	1 389
Ecart Type	12.66	0.46	0.06	0.4	0.4	145																		
Mini	216.00	4.21	3.26	7.0	1.0	1 192	208.00	4.84	3.25	8.1	0.9	1 422	215.00	5.03	3.26	7.9	1.7	1 461	196.00	5.33	3.19	8.8	1.0	1 389
Maxi	241.00	5.11	3.36	7.8	1.8	1 452	208.00	4.84	3.25	8.1	0.9	1 422	215.00	5.03	3.26	7.9	1.7	1 461	196.00	5.33	3.19	8.8	1.0	1 389
Parcelles	3	3	3	3	3	3	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	215.00	4.99	3.22	7.9	1.3	1 325																		
Ecart Type																								
Mini	215.00	4.99	3.22	7.9	1.3	1 325																		
Maxi	215.00	4.99	3.22	7.9	1.3	1 325																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Premeaux Prisse

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	215.00	5.43	3.23	7.9	1.8	1 412																		
Ecart Type	15.56	0.27	0.09		0.4	89																		
Mini	204.00	5.24	3.16	7.9	1.5	1 349																		
Maxi	226.00	5.62	3.29	7.9	2.1	1 475																		
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	208.50	5.51	3.19	8.2	1.7	1 510																		
Ecart Type	3.54	0.15	0.05			52																		
Mini	206.00	5.40	3.15	8.2	1.7	1 473																		
Maxi	211.00	5.61	3.22	8.2	1.7	1 546																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Puligny Montrachet

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 17/08/2020

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	4.91	3.20	8.1	1.5	1 342												
Ecart Type							7.78	0.06	0.06		0.1	175												
Mini							199.00	4.87	3.15	8.1	1.4	1 218												
Maxi							210.00	4.95	3.24	8.1	1.5	1 466												
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							198.00	4.39	3.29	7.8	1.1	1 371												
Ecart Type							1.41	0.09	0.04	0.2	0.1	17												
Mini							197.00	4.33	3.26	7.7	1.1	1 359												
Maxi							199.00	4.46	3.32	8.0	1.2	1 383												
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	5.45	3.15	7.8	2.3	1 199	196.00	5.23	3.06	8.3	2.0	1 036							185.00	6.12	3.04	9.0	2.4	1 222
Ecart Type																								
Mini	211.00	5.45	3.15	7.8	2.3	1 199	196.00	5.23	3.06	8.3	2.0	1 036							185.00	6.12	3.04	9.0	2.4	1 222
Maxi	211.00	5.45	3.15	7.8	2.3	1 199	196.00	5.23	3.06	8.3	2.0	1 036							185.00	6.12	3.04	9.0	2.4	1 222
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							191.50	4.96	3.22	8.2	1.5	1 295												
Ecart Type							0.71	0.08	0.04		0.1	35												
Mini							191.00	4.90	3.19	8.2	1.4	1 270												
Maxi							192.00	5.02	3.25	8.2	1.6	1 320												
Parcelles							2	2	2	2	2	2												

Saint Aubin

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 17/08/2020

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	217.50	5.14	3.23	7.8	2.1	1 324	190.60	5.24	3.13	8.7	1.6	1 169												
Ecart Type	19.09	0.83	0.03	0.5	0.5	345	12.32	0.33	0.03	0.2	0.3	126												
Mini	204.00	4.56	3.21	7.4	1.8	1 080	177.00	4.81	3.10	8.4	1.2	1 056												
Maxi	231.00	5.73	3.25	8.1	2.5	1 568	204.00	5.71	3.18	9.0	1.9	1 342												
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							182.00	5.22	3.11	8.5	2.1	1 140												
Ecart Type																								
Mini							182.00	5.22	3.11	8.5	2.1	1 140												
Maxi							182.00	5.22	3.11	8.5	2.1	1 140												
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	192.33	5.82	3.14	8.4	2.7	1 262	168.67	6.17	3.05	8.9	2.5	1 258												
Ecart Type	15.01	0.77	0.08	0.5	0.7	36	7.37	0.44	0.04	0.2	0.6	69												
Mini	177.00	5.19	3.05	7.9	2.1	1 241	163.00	5.86	3.00	8.7	2.1	1 193												
Maxi	207.00	6.67	3.19	8.9	3.5	1 303	177.00	6.67	3.08	9.1	3.2	1 330												
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	203.00	5.43	3.25	8.4	1.9	1 520																		
Ecart Type	2.83	0.21		0.3	0.1	23																		
Mini	201.00	5.28	3.25	8.2	1.8	1 503																		
Maxi	205.00	5.58	3.25	8.6	2.0	1 536																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 17/08/2020

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	196.50	5.75	3.18	8.6	2.0	1 401	173.00	5.41	3.15	8.4	2.1	1 356												
Ecart Type	2.12	0.01	0.04	0.3	0.2	239																		
Mini	195.00	5.74	3.15	8.4	1.9	1 232	173.00	5.41	3.15	8.4	2.1	1 356												
Maxi	198.00	5.76	3.21	8.8	2.2	1 570	173.00	5.41	3.15	8.4	2.1	1 356												
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	216.50	4.91	3.28	7.9	1.4	1 428																		
Ecart Type	9.19	0.35	0.06	0.1		45																		
Mini	210.00	4.66	3.24	7.8	1.4	1 396																		
Maxi	223.00	5.16	3.32	7.9	1.4	1 459																		
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	215.00	4.74	3.28	8.2	1.2	1 316																		
Ecart Type																								
Mini	215.00	4.74	3.28	8.2	1.2	1 316																		
Maxi	215.00	4.74	3.28	8.2	1.2	1 316																		
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	218.50	4.57	3.34	8.2	1.1	1 334																		
Ecart Type	7.78	0.49	0.05	0.5	0.1	161																		
Mini	213.00	4.22	3.31	7.8	1.0	1 220																		
Maxi	224.00	4.92	3.38	8.5	1.1	1 448																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Volnay

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 17/08/2020

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	217.75	4.31	3.32	7.4	1.4	1 253																		
Ecart Type	13.20	0.41	0.05	0.5	0.1	40																		
Mini	199.00	3.86	3.26	6.9	1.2	1 216																		
Maxi	230.00	4.76	3.39	8.0	1.5	1 298																		
Parcelles	4	4	4	4	4	4																		

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	5.32	3.14	8.4	2.0	1 092																		
Ecart Type																								
Mini	203.00	5.32	3.14	8.4	2.0	1 092																		
Maxi	203.00	5.32	3.14	8.4	2.0	1 092																		
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	209.50	5.66	3.23	8.1	2.4	1 420																		
Ecart Type	10.61	0.23	0.04	0.3	0.1	6																		
Mini	202.00	5.49	3.20	7.9	2.3	1 415																		
Maxi	217.00	5.82	3.25	8.3	2.5	1 424																		
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	210.50	5.41	3.22	8.3	2.0	1 332																		
Ecart Type	10.61	0.35	0.04	0.4	0.4	72																		
Mini	203.00	5.16	3.19	8.0	1.7	1 281																		
Maxi	218.00	5.65	3.25	8.5	2.2	1 383																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 17/08/2020

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	212.50	5.13	3.24	8.0	1.7	1 337																		
Ecart Type	1.29	0.24	0.05	0.3	0.1	78																		
Mini	211.00	4.78	3.20	7.6	1.6	1 243																		
Maxi	214.00	5.31	3.30	8.3	1.8	1 408																		
Parcelles	4	4	4	4	4	4																		