

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 06/09/2021

## Auxey Duresses

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ							
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***		
Moyenne	187.00	7.15	3.12	6.9	7.1	1 290																				
Ecart Type																										
Mini	187.00	7.15	3.12	6.9	7.1	1 290																				
Maxi	187.00	7.15	3.12	6.9	7.1	1 290																				
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	173.00	6.90	3.02	6.7	7.0	946																				
Ecart Type																										
Mini	173.00	6.90	3.02	6.7	7.0	946																				
Maxi	173.00	6.90	3.02	6.7	7.0	946																				
Parcelles	1	1	1	1	1	1																				

## Beaune

Crémants	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	170.67	8.41	2.96	7.0	8.4	1 017	161.25	10.84	2.83	7.7	10.5	997							131.00	13.99	2.78	8.4	14.3	1 206
Ecart Type	20.50	2.67	0.18	0.9	2.4	291	19.00	3.09	0.14	0.8	3.2	76												
Mini	147.00	5.75	2.76	6.4	5.8	797	148.00	6.86	2.71	6.7	6.3	927							131.00	13.99	2.78	8.4	14.3	1 206
Maxi	183.00	11.08	3.07	8.0	10.6	1 347	189.00	14.09	3.01	8.4	13.8	1 097							131.00	13.99	2.78	8.4	14.3	1 206
Parcelles	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4							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							147.00	11.04	2.85	8.0	10.7	1 266														
Ecart Type																										
Mini							147.00	11.04	2.85	8.0	10.7	1 266														
Maxi							147.00	11.04	2.85	8.0	10.7	1 266														
Parcelles							1	1	1	1	1	1														

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 06/09/2021

## 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	201.00	6.15	3.18	6.1	6.2	1 216																		
Ecart Type																								
Mini	201.00	6.15	3.18	6.1	6.2	1 216																		
Maxi	201.00	6.15	3.18	6.1	6.2	1 216																		
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	186.00	6.22	3.10	6.5	6.4	1 249																		
Ecart Type																								
Mini	186.00	6.22	3.10	6.5	6.4	1 249																		
Maxi	186.00	6.22	3.10	6.5	6.4	1 249																		
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	188.50	6.90	3.04	6.5	6.7	912																		
Ecart Type	21.92	1.32	0.12	0.3	1.6	163																		
Mini	173.00	5.97	2.95	6.3	5.5	797																		
Maxi	204.00	7.83	3.12	6.7	7.8	1 027																		
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	197.00	6.18	3.18	6.3	6.0	1 153																		
Ecart Type																								
Mini	197.00	6.18	3.18	6.3	6.0	1 153																		
Maxi	197.00	6.18	3.18	6.3	6.0	1 153																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

## Chassagne Montrachet

\* : 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 06/09/2021

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	7.95	2.98	7.0	7.6	1 069												
Ecart Type																								
Mini							185.00	7.95	2.98	7.0	7.6	1 069												
Maxi							185.00	7.95	2.98	7.0	7.6	1 069												
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							173.00	8.55	3.01	7.3	8.5	1 126												
Ecart Type							5.57	0.90	0.04	0.1	1.2	81												
Mini							167.00	7.53	2.98	7.2	7.2	1 034												
Maxi							178.00	9.24	3.05	7.3	9.4	1 183												
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	188.00	6.98	3.06	6.5	7.1	1 285	182.00	7.46	3.00	6.6	7.3	1 152												
Ecart Type							12.49	0.78	0.06	0.4	0.9	179												
Mini	188.00	6.98	3.06	6.5	7.1	1 285	168.00	6.62	2.93	6.3	6.3	975												
Maxi	188.00	6.98	3.06	6.5	7.1	1 285	192.00	8.16	3.05	7.0	8.1	1 332												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	3	3	3	3	3	3												

## 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	197.00	6.97	3.03	6.4	6.7	826													177.00	7.14	2.95	6.8	6.6	731
Ecart Type																								
Mini	197.00	6.97	3.03	6.4	6.7	826													177.00	7.14	2.95	6.8	6.6	731
Maxi	197.00	6.97	3.03	6.4	6.7	826													177.00	7.14	2.95	6.8	6.6	731
Parcelles	1	1	1	1	1	1													1	1	1	1	1	1



# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 06/09/2021

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	197.33	6.09	3.10	6.4	5.9	952																		
Ecart Type	8.39	0.60	0.07	0.3	1.0	320																		
Mini	192.00	5.46	3.05	6.0	5.0	683																		
Maxi	207.00	6.66	3.18	6.6	6.9	1 306																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

## 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	188.50	6.81	3.20	6.5	7.2	1 324																		
Ecart Type	6.36	0.66	0.07	0.2	1.2	180																		
Mini	184.00	6.34	3.15	6.3	6.3	1 197																		
Maxi	193.00	7.28	3.25	6.6	8.0	1 451																		
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	190.00	6.27	3.12	6.4	6.1	1 096																		
Ecart Type																								
Mini	190.00	6.27	3.12	6.4	6.1	1 096																		
Maxi	190.00	6.27	3.12	6.4	6.1	1 096																		
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	190.67	6.85	3.09	6.3	6.7	1 158																		
Ecart Type	4.04	0.29	0.06	0.1	0.3	94																		
Mini	187.00	6.64	3.03	6.2	6.4	1 054																		
Maxi	195.00	7.18	3.14	6.4	7.0	1 236																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

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



# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 06/09/2021

## 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							185.00	7.15	2.95	6.8	6.5	747																		
Ecart Type																														
Mini							185.00	7.15	2.95	6.8	6.5	747																		
Maxi							185.00	7.15	2.95	6.8	6.5	747																		
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	197.50	6.26	3.16	6.3	6.0	1 038	184.00	7.74	3.00	6.9	7.3	1 048																		
Ecart Type	2.12	0.68	0.04		0.8	354																								
Mini	196.00	5.78	3.13	6.3	5.4	787	184.00	7.74	3.00	6.9	7.3	1 048																		
Maxi	199.00	6.74	3.19	6.3	6.5	1 288	184.00	7.74	3.00	6.9	7.3	1 048																		
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	201.00	6.14	3.15	6.3	5.9	1 013																								
Ecart Type																														
Mini	201.00	6.14	3.15	6.3	5.9	1 013																								
Maxi	201.00	6.14	3.15	6.3	5.9	1 013																								
Parcelles	1	1	1	1	1	1																								

## 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	7.73	3.06	6.6	7.8	1 043	158.00	10.14	2.77	7.7	9.4	740																		
Ecart Type	2.83	0.04	0.01	0.1	0.1	74	5.66	0.81	0.04	0.3	0.8	13																		
Mini	181.00	7.70	3.05	6.6	7.7	991	154.00	9.56	2.74	7.5	8.9	730																		
Maxi	185.00	7.76	3.07	6.7	7.8	1 095	162.00	10.71	2.80	7.9	10.0	749																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																		

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 06/09/2021

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	186.00	7.14	3.17	6.6	7.5	1 357																				
Ecart Type																										
Mini	186.00	7.14	3.17	6.6	7.5	1 357																				
Maxi	186.00	7.14	3.17	6.6	7.5	1 357																				
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																			157.00	9.20	2.86	7.4	9.0	1 052
Ecart Type																			14.14	0.68	0.08	0.4	0.6	105
Mini																			147.00	8.72	2.80	7.1	8.6	977
Maxi																			167.00	9.68	2.92	7.7	9.4	1 126
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	189.50	7.39	3.13	6.7	7.3	1 161	165.00	9.50	2.93	7.3	9.6	1 172													
Ecart Type	17.68	0.11	0.05	0.4	0.4	218																			
Mini	177.00	7.31	3.10	6.4	7.1	1 007	165.00	9.50	2.93	7.3	9.6	1 172													
Maxi	202.00	7.47	3.17	6.9	7.6	1 315	165.00	9.50	2.93	7.3	9.6	1 172													
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1													

## Massingy

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	153.28	12.15	2.88		11.3		123.93	14.25	2.79		13.2														
Ecart Type	3.08	0.78	0.02		0.6																				
Mini	151.10	11.60	2.87		10.9		123.93	14.25	2.79		13.2														
Maxi	155.46	12.70	2.90		11.8		123.93	14.25	2.79		13.2														
Parcelles	2	2	2		2		1	1	1		1														

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 06/09/2021

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	152.64	13.00	2.88		12.1		134.44	12.70	2.83		11.5													
Ecart Type																								
Mini	152.64	13.00	2.88		12.1		134.44	12.70	2.83		11.5													
Maxi	152.64	13.00	2.88		12.1		134.44	12.70	2.83		11.5													
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	197.00	6.15	3.17	5.9	6.3	1 063	181.00	7.64	3.01	6.9	7.3	1 084												
Ecart Type							2.83	0.16	0.08	0.1	0.4	58												
Mini	197.00	6.15	3.17	5.9	6.3	1 063	179.00	7.53	2.96	6.8	7.0	1 043												
Maxi	197.00	6.15	3.17	5.9	6.3	1 063	183.00	7.75	3.07	7.0	7.5	1 125												
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							175.00	7.82	2.91	6.9	7.1	704													
Ecart Type																									
Mini							175.00	7.82	2.91	6.9	7.1	704													
Maxi							175.00	7.82	2.91	6.9	7.1	704													
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							175.00	8.18	2.96	7.1	7.8	951												
Ecart Type							5.57	1.24	0.05	0.4	1.5	273												
Mini							170.00	6.99	2.90	6.7	6.5	757												
Maxi							181.00	9.47	2.99	7.4	9.4	1 264												
Parcelles							3	3	3	3	3	3												

## Monthélie



# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 06/09/2021

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	184.00	7.27	3.09	6.8	7.5	1 239																			
Ecart Type																									
Mini	184.00	7.27	3.09	6.8	7.5	1 239																			
Maxi	184.00	7.27	3.09	6.8	7.5	1 239																			
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	184.00	7.08	3.17	6.9	7.6	1 400																			
Ecart Type																									
Mini	184.00	7.08	3.17	6.9	7.6	1 400																			
Maxi	184.00	7.08	3.17	6.9	7.6	1 400																			
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	192.00	6.23	3.10	6.3	6.3	1 102																			
Ecart Type																									
Mini	192.00	6.23	3.10	6.3	6.3	1 102																			
Maxi	192.00	6.23	3.10	6.3	6.3	1 102																			
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	197.50	6.45	3.17	6.5	6.7	1 257																		
Ecart Type	4.95	0.28	0.01	0.1	0.2	43																		
Mini	194.00	6.25	3.17	6.4	6.5	1 226																		
Maxi	201.00	6.64	3.18	6.5	6.8	1 287																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

## Nantoux

\* : 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 06/09/2021

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	186.00	7.56	3.12	6.7	7.4	1 303	158.00	10.72	2.79	7.7	10.2	1 033												
Ecart Type																								
Mini	186.00	7.56	3.12	6.7	7.4	1 303	158.00	10.72	2.79	7.7	10.2	1 033												
Maxi	186.00	7.56	3.12	6.7	7.4	1 303	158.00	10.72	2.79	7.7	10.2	1 033												
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	182.00	7.37	2.97	6.8	7.0	840																			
Ecart Type																									
Mini	182.00	7.37	2.97	6.8	7.0	840																			
Maxi	182.00	7.37	2.97	6.8	7.0	840																			
Parcelles	1	1	1	1	1	1																			

## 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	175.00	8.28	3.00	7.0	8.2	985	151.00	10.30	2.79	8.0	9.9	949												
Ecart Type	4.97	1.24	0.02	0.4	1.4	108	5.66	0.54	0.03	0.3	0.4	31												
Mini	168.00	6.79	2.97	6.7	6.5	835	147.00	9.92	2.77	7.8	9.7	927												
Maxi	179.00	9.31	3.01	7.5	9.4	1 091	155.00	10.68	2.81	8.2	10.2	971												
Parcelles	4	4	4	4	4	4	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	192.50	6.52	3.15	6.5	6.5	1 193																		
Ecart Type	0.71	0.21	0.03	0.1	0.1	23																		
Mini	192.00	6.37	3.13	6.4	6.5	1 177																		
Maxi	193.00	6.67	3.17	6.5	6.6	1 209																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 06/09/2021

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	188.00	7.01	3.07	6.6	7.0	992																		
Ecart Type																								
Mini	188.00	7.01	3.07	6.6	7.0	992																		
Maxi	188.00	7.01	3.07	6.6	7.0	992																		
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	188.67	6.53	3.14	6.4	6.8	1 190																		
Ecart Type	3.06	0.70	0.06	0.3	0.7	180																		
Mini	186.00	5.81	3.09	6.1	6.0	999																		
Maxi	192.00	7.21	3.20	6.6	7.4	1 357																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

## 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	190.00	6.79	3.14	6.4	7.1	1 368																			
Ecart Type																									
Mini	190.00	6.79	3.14	6.4	7.1	1 368																			
Maxi	190.00	6.79	3.14	6.4	7.1	1 368																			
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							160.00	9.44	2.83	7.4	9.3	839							146.00	10.13	2.77	7.6	9.7	973
Ecart Type																								
Mini							160.00	9.44	2.83	7.4	9.3	839							146.00	10.13	2.77	7.6	9.7	973
Maxi							160.00	9.44	2.83	7.4	9.3	839							146.00	10.13	2.77	7.6	9.7	973
Parcelles							1	1	1	1	1	1							1	1	1	1	1	1



# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 06/09/2021

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	180.50	7.09	3.07	6.6	7.1	1 192																		
Ecart Type	9.19	0.33	0.04	0.3	0.2	156																		
Mini	174.00	6.86	3.04	6.4	6.9	1 082																		
Maxi	187.00	7.32	3.10	6.8	7.2	1 302																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

## Pommard

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	198.00	7.11	3.18	6.3	7.1	1 346																		
Ecart Type	1.00	0.32	0.01	0.2	0.6	145																		
Mini	197.00	6.82	3.17	6.2	6.6	1 179																		
Maxi	199.00	7.46	3.19	6.5	7.7	1 431																		
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	206.50	7.04	3.20	5.9	7.0	1 377	174.00	8.39	2.90	6.9	7.9	934	179.00	5.90	3.04	6.4	5.7	935	173.00	8.63	2.90	7.2	8.1	937
Ecart Type	7.78	0.16	0.06	0.3	0.3	97																		
Mini	201.00	6.92	3.15	5.7	6.8	1 308	174.00	8.39	2.90	6.9	7.9	934	179.00	5.90	3.04	6.4	5.7	935	173.00	8.63	2.90	7.2	8.1	937
Maxi	212.00	7.15	3.24	6.1	7.2	1 445	174.00	8.39	2.90	6.9	7.9	934	179.00	5.90	3.04	6.4	5.7	935	173.00	8.63	2.90	7.2	8.1	937
Parcelles	2	2	2	2	2	2	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	200.00	5.95	3.13	6.2	5.8	1 000																		
Ecart Type																								
Mini	200.00	5.95	3.13	6.2	5.8	1 000																		
Maxi	200.00	5.95	3.13	6.2	5.8	1 000																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

## Premeaux Prissey

\* : 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 06/09/2021

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	187.00	6.51	3.13	6.5	6.5	1 131																		
Ecart Type	5.66	0.23	0.04		0.8	241																		
Mini	183.00	6.35	3.11	6.5	5.9	960																		
Maxi	191.00	6.67	3.16	6.5	7.0	1 301																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	181.50	6.51	3.17	6.7	6.9	1 295																		
Ecart Type	4.95	0.91	0.06	0.4	1.1	79																		
Mini	178.00	5.87	3.13	6.4	6.1	1 239																		
Maxi	185.00	7.15	3.21	6.9	7.7	1 351																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

## 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							182.00	7.38	2.96	6.9	7.0	1 041													
Ecart Type																									
Mini							182.00	7.38	2.96	6.9	7.0	1 041													
Maxi							182.00	7.38	2.96	6.9	7.0	1 041													
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							183.00	8.34	2.99	6.9	8.1	997													
Ecart Type																									
Mini							183.00	8.34	2.99	6.9	8.1	997													
Maxi							183.00	8.34	2.99	6.9	8.1	997													
Parcelles							1	1	1	1	1	1													



# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 06/09/2021

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	190.00	6.71	3.09	6.4	6.8	1 163	178.00	7.58	2.93	6.8	7.2	909							164.00	8.24	2.92	7.2	8.0	912
Ecart Type																								
Mini	190.00	6.71	3.09	6.4	6.8	1 163	178.00	7.58	2.93	6.8	7.2	909							164.00	8.24	2.92	7.2	8.0	912
Maxi	190.00	6.71	3.09	6.4	6.8	1 163	178.00	7.58	2.93	6.8	7.2	909							164.00	8.24	2.92	7.2	8.0	912
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							176.50	8.23	2.95	7.1	7.8	940												
Ecart Type							6.36	0.32		0.3	0.4	29												
Mini							172.00	8.01	2.95	6.9	7.5	919												
Maxi							181.00	8.46	2.95	7.3	8.1	960												
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	187.50	7.03	3.17	6.6	7.3	1 398	176.80	7.83	2.97	7.3	7.6	966												
Ecart Type	13.44	1.19	0.13	0.1	1.2	173	6.94	0.52	0.02	0.2	0.6	117												
Mini	178.00	6.19	3.08	6.5	6.4	1 275	172.00	7.24	2.94	7.0	7.0	792												
Maxi	197.00	7.87	3.26	6.7	8.1	1 520	189.00	8.59	2.99	7.5	8.5	1 109												
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							170.00	8.83	2.94	7.5	8.7	997													
Ecart Type																									
Mini							170.00	8.83	2.94	7.5	8.7	997													
Maxi							170.00	8.83	2.94	7.5	8.7	997													
Parcelles							1	1	1	1	1	1													

## Santenay



# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 06/09/2021

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	181.00	7.43	3.08	6.6	7.6	1 181	160.00	9.30	2.92	7.6	9.3	1 210												
Ecart Type	11.31	0.43	0.01	0.1	0.3	70																		
Mini	173.00	7.12	3.07	6.6	7.4	1 131	160.00	9.30	2.92	7.6	9.3	1 210												
Maxi	189.00	7.73	3.08	6.7	7.8	1 230	160.00	9.30	2.92	7.6	9.3	1 210												
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	182.00	6.61	3.10	6.6	6.7	987	161.00	8.91	2.97	7.5	9.0	1 204												
Ecart Type	7.07	0.21	0.04	0.3	0.3	315																		
Mini	177.00	6.46	3.07	6.4	6.5	764	161.00	8.91	2.97	7.5	9.0	1 204												
Maxi	187.00	6.75	3.13	6.8	6.9	1 209	161.00	8.91	2.97	7.5	9.0	1 204												
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	192.00	6.54	3.15	6.5	6.5	1 133																		
Ecart Type	1.41	0.46	0.01		0.7	359																		
Mini	191.00	6.22	3.14	6.5	6.0	879																		
Maxi	193.00	6.87	3.16	6.5	7.0	1 387																		
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	196.00	6.64	3.14	6.5	6.6	1 020																			
Ecart Type																									
Mini	196.00	6.64	3.14	6.5	6.6	1 020																			
Maxi	196.00	6.64	3.14	6.5	6.6	1 020																			
Parcelles	1	1	1	1	1	1																			

## Volnay

\* : 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 06/09/2021

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	198.25	6.72	3.18	6.4	6.7	1 229																		
Ecart Type	6.24	0.41	0.04	0.3	0.6	131																		
Mini	190.00	6.25	3.13	6.1	6.1	1 113																		
Maxi	204.00	7.17	3.23	6.7	7.5	1 418																		
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	199.00	6.74	3.15	6.6	6.6	1 042																		
Ecart Type																								
Mini	199.00	6.74	3.15	6.6	6.6	1 042																		
Maxi	199.00	6.74	3.15	6.6	6.6	1 042																		
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	192.50	7.05	3.18	6.5	7.2	1 424																		
Ecart Type	4.95	0.51	0.14	0.4	0.4	288																		
Mini	189.00	6.69	3.08	6.2	6.9	1 220																		
Maxi	196.00	7.41	3.28	6.8	7.4	1 627																		
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	193.00	7.35	3.16	6.5	7.5	1 256																		
Ecart Type	6.08	0.68	0.04	0.1	1.0	136																		
Mini	189.00	6.77	3.11	6.5	6.7	1 101																		
Maxi	200.00	8.09	3.19	6.6	8.6	1 356																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		



# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 06/09/2021

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	200.25	6.30	3.17	6.2	6.4	1 163																		
Ecart Type	4.43	0.66	0.02	0.2	1.0	240																		
Mini	196.00	5.76	3.15	5.9	5.7	1 024																		
Maxi	205.00	7.27	3.19	6.4	7.9	1 522																		
Parcelles	4	4	4	4	4	4																		

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

