

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2022

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	190.00	4.90	3.22	7.2	2.5	1 193																		
Ecart Type																								
Mini	190.00	4.90	3.22	7.2	2.5	1 193																		
Maxi	190.00	4.90	3.22	7.2	2.5	1 193																		
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	196.00	5.15	3.17	7.6	2.2	1 519	172.50	5.42	3.17	7.9	2.4	1 270												
Ecart Type							7.78	0.48	0.08	0.4	0.4	58												
Mini	196.00	5.15	3.17	7.6	2.2	1 519	167.00	5.08	3.12	7.7	2.1	1 229												
Maxi	196.00	5.15	3.17	7.6	2.2	1 519	178.00	5.76	3.23	8.2	2.7	1 311												
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	169.67	5.91	3.07	7.8	3.2	1 094	161.25	7.13	3.00	8.4	4.2	1 164							136.50	9.14	2.87	9.1	7.0	1 002
Ecart Type	12.50	0.91	0.08	0.6	1.0	51	16.60	1.55	0.13	0.4	2.2	190							27.58	0.71	0.18	0.6		152
Mini	161.00	4.87	2.98	7.1	2.0	1 059	146.00	5.37	2.90	8.1	1.5	907							117.00	8.64	2.74	8.6	7.0	894
Maxi	184.00	6.56	3.12	8.2	3.8	1 152	178.00	9.14	3.18	8.9	6.8	1 323							156.00	9.65	2.99	9.5	7.0	1 109
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	201.00	4.61	3.32	7.2	2.1	1 273																		
Ecart Type																								
Mini	201.00	4.61	3.32	7.2	2.1	1 273																		
Maxi	201.00	4.61	3.32	7.2	2.1	1 273																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2022

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	4.86	3.23	7.3	2.4	1 300																		
Ecart Type																								
Mini	186.00	4.86	3.23	7.3	2.4	1 300																		
Maxi	186.00	4.86	3.23	7.3	2.4	1 300																		
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	192.00	5.04	3.18	7.5	2.5	1 152																		
Ecart Type		0.33	0.03	0.6	0.6	57																		
Mini	192.00	4.80	3.16	7.1	2.0	1 112																		
Maxi	192.00	5.27	3.20	7.9	2.9	1 192																		
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	195.00	5.03	3.28	7.6	2.3	1 227																		
Ecart Type																								
Mini	195.00	5.03	3.28	7.6	2.3	1 227																		
Maxi	195.00	5.03	3.28	7.6	2.3	1 227																		
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							190.00	5.03	3.17	7.4	1.8	1 066												
Ecart Type																								
Mini							190.00	5.03	3.17	7.4	1.8	1 066												
Maxi							190.00	5.03	3.17	7.4	1.8	1 066												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2022

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							178.00	5.60	3.18	8.2	2.5	1 607												
Ecart Type							5.66	0.24	0.01		0.4	71												
Mini							174.00	5.43	3.17	8.2	2.3	1 557												
Maxi							182.00	5.77	3.19	8.2	2.8	1 657												
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	191.00	4.91	3.31	7.8	2.1	1 360																		
Ecart Type																								
Mini	191.00	4.91	3.31	7.8	2.1	1 360																		
Maxi	191.00	4.91	3.31	7.8	2.1	1 360																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	200.00	5.33	3.20	7.2	2.8	1 245	202.00	5.49	3.21	7.4	1.8	1 343												
Ecart Type																								
Mini	200.00	5.33	3.20	7.2	2.8	1 245	202.00	5.49	3.21	7.4	1.8	1 343												
Maxi	200.00	5.33	3.20	7.2	2.8	1 245	202.00	5.49	3.21	7.4	1.8	1 343												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1												

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	193.00	5.10	3.20	7.2	2.5	1 166													162.00	6.85	2.97	8.1	4.0	1 044
Ecart Type																								
Mini	193.00	5.10	3.20	7.2	2.5	1 166													162.00	6.85	2.97	8.1	4.0	1 044
Maxi	193.00	5.10	3.20	7.2	2.5	1 166													162.00	6.85	2.97	8.1	4.0	1 044
Parcelles	1	1	1	1	1	1													1	1	1	1	1	1

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2022

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	192.00	5.31	3.23	7.4	2.6	1 233																		
Ecart Type																								
Mini	192.00	5.31	3.23	7.4	2.6	1 233																		
Maxi	192.00	5.31	3.23	7.4	2.6	1 233																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Comblanchien

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	180.00	5.35	3.26	7.5	3.5	1 277																		
Ecart Type																								
Mini	180.00	5.35	3.26	7.5	3.5	1 277																		
Maxi	180.00	5.35	3.26	7.5	3.5	1 277																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

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	181.00	5.59	3.18	7.7	3.1	1 150																		
Ecart Type																								
Mini	181.00	5.59	3.18	7.7	3.1	1 150																		
Maxi	181.00	5.59	3.18	7.7	3.1	1 150																		
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	5.11	3.20	7.5	2.5	1 171																		
Ecart Type	4.95	0.66	0.07	0.3	0.5	13																		
Mini	194.00	4.64	3.15	7.3	2.1	1 161																		
Maxi	201.00	5.58	3.25	7.7	2.8	1 180																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2022

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	199.00	5.17	3.29	7.7	2.4	1 297	193.00	4.81	3.19	7.5	1.9	1 018												
Ecart Type																								
Mini	199.00	5.17	3.29	7.7	2.4	1 297	193.00	4.81	3.19	7.5	1.9	1 018												
Maxi	199.00	5.17	3.29	7.7	2.4	1 297	193.00	4.81	3.19	7.5	1.9	1 018												
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	202.00	4.65	3.30	7.5	1.2	1 308	181.00	5.82	3.17	7.7	3.0	1 296												
Ecart Type																								
Mini	202.00	4.65	3.30	7.5	1.2	1 308	181.00	5.82	3.17	7.7	3.0	1 296												
Maxi	202.00	4.65	3.30	7.5	1.2	1 308	181.00	5.82	3.17	7.7	3.0	1 296												
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	214.00	4.43	3.25	6.7	1.3	1 022																		
Ecart Type																								
Mini	214.00	4.43	3.25	6.7	1.3	1 022																		
Maxi	214.00	4.43	3.25	6.7	1.3	1 022																		
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	183.50	6.38	3.16	7.9	4.2	1 468	174.00	6.41	3.00	8.2	3.1	1 113												
Ecart Type	3.54	0.42	0.06	0.4	0.2	457	5.66	0.47	0.01	0.4	0.4	146												
Mini	181.00	6.09	3.11	7.7	4.0	1 145	170.00	6.07	2.99	7.9	2.9	1 009												
Maxi	186.00	6.68	3.20	8.2	4.3	1 791	178.00	6.74	3.00	8.5	3.4	1 216												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2022

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																			159.50	7.22	3.00	8.4	4.7	1 419
Ecart Type																			7.78	0.15	0.11	0.1	0.5	449
Mini																			154.00	7.12	2.93	8.3	4.3	1 101
Maxi																			165.00	7.33	3.08	8.5	5.0	1 736
Parcelles																			2	2	2	2	2	2

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	147.77	8.50	2.91	7.8	5.3	1 454	152.38	6.85	2.97	6.5	3.9	1 254												
Ecart Type	12.69	0.49	0.03	0.4	0.4	36																		
Mini	138.80	8.15	2.89	7.5	5.1	1 428	152.38	6.85	2.97	6.5	3.9	1 254												
Maxi	156.74	8.85	2.93	8.0	5.6	1 479	152.38	6.85	2.97	6.5	3.9	1 254												
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	154.69	7.65	2.98	6.5	5.4	1 510	158.03	6.70	2.96	6.5	3.9	1 281												
Ecart Type																								
Mini	154.69	7.65	2.98	6.5	5.4	1 510	158.03	6.70	2.96	6.5	3.9	1 281												
Maxi	154.69	7.65	2.98	6.5	5.4	1 510	158.03	6.70	2.96	6.5	3.9	1 281												
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	207.00	4.51	3.34	7.7	1.7	1 744	188.00	4.56	3.19	6.9	1.3	1 117												
Ecart Type																								
Mini	207.00	4.51	3.34	7.7	1.7	1 744	188.00	4.56	3.19	6.9	1.3	1 117												
Maxi	207.00	4.51	3.34	7.7	1.7	1 744	188.00	4.56	3.19	6.9	1.3	1 117												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2022

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							191.00	5.17	3.10	7.4	2.1	1 004												
Ecart Type																								
Mini							191.00	5.17	3.10	7.4	2.1	1 004												
Maxi							191.00	5.17	3.10	7.4	2.1	1 004												
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							191.00	5.02	3.18	7.7	1.8	1 282												
Ecart Type							10.82	0.41	0.10	0.2	0.6	262												
Mini							182.00	4.57	3.07	7.5	1.1	1 048												
Maxi							203.00	5.37	3.25	7.8	2.2	1 565												
Parcelles							3	3	3	3	3	3												

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	216.00	4.30	3.29	6.7	1.6	1 108																		
Ecart Type	2.83	0.11	0.01	0.4	0.1	21																		
Mini	214.00	4.23	3.28	6.4	1.5	1 093																		
Maxi	218.00	4.38	3.30	6.9	1.7	1 123																		
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	200.00	5.15	3.25	7.3	2.5	1 248																		
Ecart Type																								
Mini	200.00	5.15	3.25	7.3	2.5	1 248																		
Maxi	200.00	5.15	3.25	7.3	2.5	1 248																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Morey St Denis

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2022

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	5.26	3.30	7.3	3.6	1 339																		
Ecart Type																								
Mini	182.00	5.26	3.30	7.3	3.6	1 339																		
Maxi	182.00	5.26	3.30	7.3	3.6	1 339																		
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	196.00	4.97	3.22	7.0	2.9	1 225																		
Ecart Type																								
Mini	196.00	4.97	3.22	7.0	2.9	1 225																		
Maxi	196.00	4.97	3.22	7.0	2.9	1 225																		
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	199.00	4.78	3.30	7.1	2.9	1 305																		
Ecart Type	7.07	0.12	0.04	0.1	0.2	59																		
Mini	194.00	4.69	3.28	7.0	2.7	1 263																		
Maxi	204.00	4.86	3.33	7.2	3.0	1 346																		
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	158.00	6.54	3.12	8.1	4.3	1 362	141.00	7.58	2.96	8.8	4.3	1 314												
Ecart Type																								
Mini	158.00	6.54	3.12	8.1	4.3	1 362	141.00	7.58	2.96	8.8	4.3	1 314												
Maxi	158.00	6.54	3.12	8.1	4.3	1 362	141.00	7.58	2.96	8.8	4.3	1 314												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2022

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	167.00	6.01	3.05	7.7	3.4	1 073																		
Ecart Type																								
Mini	167.00	6.01	3.05	7.7	3.4	1 073																		
Maxi	167.00	6.01	3.05	7.7	3.4	1 073																		
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	168.33	6.70	3.13	8.1	4.4	1 253	166.00	6.99	3.02	8.4	4.3	1 143												
Ecart Type	8.66	0.44	0.04	0.2	0.5	108		0.03	0.01	0.1	0.4	72												
Mini	155.00	6.11	3.06	8.0	3.4	1 104	166.00	6.97	3.01	8.3	4.0	1 092												
Maxi	180.00	7.46	3.17	8.6	5.0	1 391	166.00	7.01	3.03	8.5	4.5	1 194												
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	180.00	5.48	3.26	7.8	2.9	1 283																		
Ecart Type																								
Mini	180.00	5.48	3.26	7.8	2.9	1 283																		
Maxi	180.00	5.48	3.26	7.8	2.9	1 283																		
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	171.00	6.81	3.07	8.4	3.9	1 394																		
Ecart Type																								
Mini	171.00	6.81	3.07	8.4	3.9	1 394																		
Maxi	171.00	6.81	3.07	8.4	3.9	1 394																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2022

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	183.00	5.63	3.21	7.7	3.3	1 266																		
Ecart Type	7.07	0.69	0.08	0.1	1.1	1																		
Mini	178.00	5.14	3.15	7.6	2.6	1 265																		
Maxi	188.00	6.12	3.26	7.8	4.1	1 266																		
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	193.00	4.93	3.28	7.1	2.8	1 295	166.00	5.76	3.06	7.6	3.3	1 118												
Ecart Type																								
Mini	193.00	4.93	3.28	7.1	2.8	1 295	166.00	5.76	3.06	7.6	3.3	1 118												
Maxi	193.00	4.93	3.28	7.1	2.8	1 295	166.00	5.76	3.06	7.6	3.3	1 118												
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																			166.00	6.53	3.01	8.5	3.3	1 526
Ecart Type																								
Mini																			166.00	6.53	3.01	8.5	3.3	1 526
Maxi																			166.00	6.53	3.01	8.5	3.3	1 526
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	178.50	5.54	3.18	7.7	3.2	1 468	162.50	6.68	3.03	8.4	3.8	1 481												
Ecart Type	0.71	0.35	0.01	0.4	0.3	458	7.78	0.86	0.01	0.1	1.1	95												
Mini	178.00	5.29	3.17	7.4	3.0	1 144	157.00	6.07	3.02	8.3	3.1	1 414												
Maxi	179.00	5.79	3.19	8.0	3.4	1 792	168.00	7.29	3.04	8.5	4.6	1 548												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												

Pommard

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2022

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	196.33	4.82	3.29	7.2	2.3	1 223																		
Ecart Type	6.43	0.30	0.08	0.3	0.3	76																		
Mini	189.00	4.61	3.20	6.9	2.1	1 136																		
Maxi	201.00	5.16	3.33	7.5	2.6	1 276																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

Régionales	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	174.50	5.45	3.25	7.7	3.0	1 249	164.00	5.65	3.15	8.2	2.2	1 186	176.00	5.52	3.21	7.5	3.5	1 223	145.00	6.43	3.04	9.0	2.5	1 064
Ecart Type	7.78	0.95	0.08	0.1	1.4	11																		
Mini	169.00	4.77	3.19	7.6	2.0	1 241	164.00	5.65	3.15	8.2	2.2	1 186	176.00	5.52	3.21	7.5	3.5	1 223	145.00	6.43	3.04	9.0	2.5	1 064
Maxi	180.00	6.12	3.31	7.8	4.0	1 256	164.00	5.65	3.15	8.2	2.2	1 186	176.00	5.52	3.21	7.5	3.5	1 223	145.00	6.43	3.04	9.0	2.5	1 064
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	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrique	Maliq.	K***
Moyenne	195.00	4.57	3.26	7.0	2.0	1 224																		
Ecart Type																								
Mini	195.00	4.57	3.26	7.0	2.0	1 224																		
Maxi	195.00	4.57	3.26	7.0	2.0	1 224																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Premeaux Prissey

Régionales	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	181.00	5.25	3.35	7.2	3.6	1 507																		
Ecart Type																								
Mini	181.00	5.25	3.35	7.2	3.6	1 507																		
Maxi	181.00	5.25	3.35	7.2	3.6	1 507																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2022

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	176.50	5.37	3.22	7.6	3.3	1 289																		
Ecart Type	7.78	0.40	0.01	0.1	0.8	129																		
Mini	171.00	5.09	3.21	7.5	2.8	1 198																		
Maxi	182.00	5.65	3.23	7.7	3.9	1 380																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Puligny Montrachet

Grands 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							191.00	5.17	3.18	8.0	1.8	1 432												
Ecart Type							1.41	0.52	0.11	0.1	0.4	180												
Mini							190.00	4.80	3.11	7.9	1.5	1 305												
Maxi							192.00	5.53	3.26	8.0	2.1	1 559												
Parcelles							2	2	2	2	2	2												

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							187.50	4.76	3.27	7.5	1.9	1 222												
Ecart Type							2.12	0.28	0.02	0.1	0.5	21												
Mini							186.00	4.56	3.26	7.4	1.5	1 207												
Maxi							189.00	4.96	3.29	7.5	2.2	1 237												
Parcelles							2	2	2	2	2	2												

Régionales	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	194.00	5.42	3.17	7.0	3.0	1 224	181.00	5.52	3.07	7.6	2.7	1 108							163.00	6.20	3.03	8.1	3.3	1 149
Ecart Type																								
Mini	194.00	5.42	3.17	7.0	3.0	1 224	181.00	5.52	3.07	7.6	2.7	1 108							163.00	6.20	3.03	8.1	3.3	1 149
Maxi	194.00	5.42	3.17	7.0	3.0	1 224	181.00	5.52	3.07	7.6	2.7	1 108							163.00	6.20	3.03	8.1	3.3	1 149
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 18/08/2022

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	4.88	3.21	7.5	1.8	1 073												
Ecart Type							9.19	0.30	0.01	0.1	0.4	20												
Mini							181.00	4.67	3.20	7.4	1.5	1 059												
Maxi							194.00	5.09	3.22	7.6	2.0	1 087												
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	187.00	5.64	3.25	7.7	3.4	1 587	179.40	5.25	3.18	8.0	2.0	1 371												
Ecart Type	1.41	0.64	0.02	0.5	0.4	449	11.22	0.89	0.08	0.6	0.9	243												
Mini	186.00	5.19	3.23	7.3	3.1	1 269	166.00	4.43	3.09	7.1	1.2	1 020												
Maxi	188.00	6.10	3.26	8.0	3.6	1 904	197.00	6.65	3.27	8.6	3.5	1 657												
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							171.00	5.57	3.15	7.7	3.0	1 212												
Ecart Type																								
Mini							171.00	5.57	3.15	7.7	3.0	1 212												
Maxi							171.00	5.57	3.15	7.7	3.0	1 212												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

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	175.50	5.76	3.18	8.3	2.8	1 655	179.00	4.99	3.16	7.7	1.3	1 254												
Ecart Type	2.12	0.34	0.06	0.1	0.1	18																		
Mini	174.00	5.52	3.14	8.2	2.8	1 642	179.00	4.99	3.16	7.7	1.3	1 254												
Maxi	177.00	6.00	3.22	8.3	2.9	1 668	179.00	4.99	3.16	7.7	1.3	1 254												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2022

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	190.00	5.34	3.17	8.1	2.2	1 337																		
Ecart Type																								
Mini	190.00	5.34	3.17	8.1	2.2	1 337																		
Maxi	190.00	5.34	3.17	8.1	2.2	1 337																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Savigny 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	179.00	5.23	3.17	7.7	2.6	1 068																		
Ecart Type																								
Mini	179.00	5.23	3.17	7.7	2.6	1 068																		
Maxi	179.00	5.23	3.17	7.7	2.6	1 068																		
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	190.50	4.87	3.30	7.5	2.1	1 267																		
Ecart Type	4.95	0.16	0.01	0.1		1																		
Mini	187.00	4.76	3.29	7.4	2.1	1 266																		
Maxi	194.00	4.98	3.31	7.6	2.1	1 267																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Volnay

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	208.71	4.54	3.30	7.1	2.0	1 394																		
Ecart Type	8.50	0.20	0.03	0.3	0.4	68																		
Mini	198.00	4.34	3.26	6.7	1.7	1 305																		
Maxi	222.00	4.86	3.33	7.5	2.7	1 476																		
Parcelles	7	7	7	7	7	7																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2022

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	190.50	5.56	3.14	7.4	3.4	1 026																		
Ecart Type	2.12	0.33	0.01	0.1	0.4	93																		
Mini	189.00	5.33	3.13	7.3	3.1	960																		
Maxi	192.00	5.79	3.15	7.5	3.6	1 092																		
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	186.00	4.65	3.29	7.4	2.1	1 180																		
Ecart Type																								
Mini	186.00	4.65	3.29	7.4	2.1	1 180																		
Maxi	186.00	4.65	3.29	7.4	2.1	1 180																		
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	195.50	5.36	3.30	7.3	3.5	1 369																		
Ecart Type	0.71	0.79	0.13	0.4	0.4	23																		
Mini	195.00	4.80	3.21	7.0	3.2	1 353																		
Maxi	196.00	5.92	3.39	7.5	3.7	1 385																		
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	185.50	5.44	3.26	8.1	2.7	1 578																		
Ecart Type	0.71		0.07	0.4	0.1	433																		
Mini	185.00	5.44	3.21	7.8	2.6	1 271																		
Maxi	186.00	5.44	3.31	8.4	2.8	1 884																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 18/08/2022

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	187.00	5.47	3.24	8.0	2.9	1 559																		
Ecart Type	7.35	0.42	0.05	0.3	0.7	144																		
Mini	178.00	5.18	3.19	7.6	2.3	1 363																		
Maxi	196.00	6.09	3.30	8.3	3.8	1 682																		
Parcelles	4	4	4	4	4	4																		