

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 22/08/2022

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	203.00	5.02	3.31	7.2	2.7	1 371																		
Ecart Type																								
Mini	203.00	5.02	3.31	7.2	2.7	1 371																		
Maxi	203.00	5.02	3.31	7.2	2.7	1 371																		
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	182.70	6.59	3.05	7.6	3.9																			
Ecart Type																								
Mini	182.70	6.59	3.05	7.6	3.9																			
Maxi	182.70	6.59	3.05	7.6	3.9																			
Parcelles	1	1	1	1	1																			

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	179.50	5.64	3.13	8.2	2.5	1 654	180.00	5.16	3.20	7.9	2.1	1 302												
Ecart Type	17.68	0.96	0.04	0.5	0.7	274	14.14	0.01	0.07		0.2	161												
Mini	167.00	4.96	3.10	7.8	2.0	1 460	170.00	5.15	3.15	7.9	2.0	1 188												
Maxi	192.00	6.32	3.16	8.5	3.0	1 847	190.00	5.16	3.25	7.9	2.3	1 415												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	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	179.00	5.60	3.08	7.7	3.0	1 054	166.00	6.42	3.01	8.3	3.6	1 091							145.50	7.98	2.91	8.8	6.0	1 003
Ecart Type	16.09	0.84	0.15	0.5	0.8	81	14.97	0.84	0.13	0.1	1.3	190							36.06	1.15	0.18	0.9	0.8	56
Mini	161.00	4.73	2.91	7.1	2.2	1 006	146.00	5.27	2.91	8.2	1.7	890							120.00	7.17	2.78	8.2	5.5	963
Maxi	192.00	6.41	3.17	8.1	3.7	1 147	182.00	7.28	3.21	8.5	4.6	1 297							171.00	8.79	3.04	9.5	6.6	1 042
Parcelles	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4							2	2	2	2	2	2

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 22/08/2022

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							175.00	6.35	3.15	8.5	3.0	1 750												
Ecart Type																								
Mini							175.00	6.35	3.15	8.5	3.0	1 750												
Maxi							175.00	6.35	3.15	8.5	3.0	1 750												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

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	200.00	4.42	3.32	6.7	2.0	1 307																		
Ecart Type																								
Mini	200.00	4.42	3.32	6.7	2.0	1 307																		
Maxi	200.00	4.42	3.32	6.7	2.0	1 307																		
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	4.66	3.24	7.0	2.4	1 262																		
Ecart Type																								
Mini	192.00	4.66	3.24	7.0	2.4	1 262																		
Maxi	192.00	4.66	3.24	7.0	2.4	1 262																		
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	189.00	4.90	3.17	7.0	2.5	1 065																		
Ecart Type	1.41	0.62	0.04		0.8	121																		
Mini	188.00	4.46	3.15	7.0	2.0	979																		
Maxi	190.00	5.34	3.20	7.0	3.1	1 150																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 22/08/2022

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	198.00	4.86	3.31	7.4	2.7	1 289																		
Ecart Type																								
Mini	198.00	4.86	3.31	7.4	2.7	1 289																		
Maxi	198.00	4.86	3.31	7.4	2.7	1 289																		
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							198.00	4.88	3.18	7.9	1.3	1 269												
Ecart Type																								
Mini							198.00	4.88	3.18	7.9	1.3	1 269												
Maxi							198.00	4.88	3.18	7.9	1.3	1 269												
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							186.50	5.17	3.22	8.1	2.1	1 484												
Ecart Type							4.95	0.11	0.04	0.1	0.3	46												
Mini							183.00	5.09	3.19	8.0	1.9	1 451												
Maxi							190.00	5.24	3.25	8.2	2.3	1 516												
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	193.00	4.65	3.28	8.1	1.7	1 493																		
Ecart Type																								
Mini	193.00	4.65	3.28	8.1	1.7	1 493																		
Maxi	193.00	4.65	3.28	8.1	1.7	1 493																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 22/08/2022

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	5.33	3.16	8.0	2.3	1 415	198.67	4.92	3.22	7.8	1.6	1 467												
Ecart Type							11.59	0.29	0.07	0.2	0.3	248												
Mini	192.00	5.33	3.16	8.0	2.3	1 415	191.00	4.58	3.15	7.7	1.3	1 186												
Maxi	192.00	5.33	3.16	8.0	2.3	1 415	212.00	5.12	3.28	8.0	1.9	1 655												
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	211.00	4.78	3.24	7.6	1.9	1 266													176.00	6.08	3.03	8.3	2.7	1 105
Ecart Type																								
Mini	211.00	4.78	3.24	7.6	1.9	1 266													176.00	6.08	3.03	8.3	2.7	1 105
Maxi	211.00	4.78	3.24	7.6	1.9	1 266													176.00	6.08	3.03	8.3	2.7	1 105
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	218.00	4.60	3.26	7.3	1.5	1 513																		
Ecart Type	4.58	0.30	0.02	0.2	0.6	170																		
Mini	213.00	4.29	3.25	7.2	1.0	1 329																		
Maxi	222.00	4.89	3.28	7.5	2.1	1 663																		
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	192.00	4.96	3.26	7.9	2.3	1 622																		
Ecart Type																								
Mini	192.00	4.96	3.26	7.9	2.3	1 622																		
Maxi	192.00	4.96	3.26	7.9	2.3	1 622																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 22/08/2022

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	188.00	5.15	3.22	7.9	2.4	1 433																		
Ecart Type																								
Mini	188.00	5.15	3.22	7.9	2.4	1 433																		
Maxi	188.00	5.15	3.22	7.9	2.4	1 433																		
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	210.00	4.77	3.25	7.4	2.0	1 426																		
Ecart Type	8.52	0.35	0.04	0.2	0.5	171																		
Mini	202.00	4.44	3.19	7.2	1.5	1 211																		
Maxi	222.00	5.25	3.29	7.6	2.7	1 606																		
Parcelles	4	4	4	4	4	4																		

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	181.00	5.48	3.24	7.9	2.9	1 369	189.00	4.66	3.17	7.3	2.0	998												
Ecart Type																								
Mini	181.00	5.48	3.24	7.9	2.9	1 369	189.00	4.66	3.17	7.3	2.0	998												
Maxi	181.00	5.48	3.24	7.9	2.9	1 369	189.00	4.66	3.17	7.3	2.0	998												
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	210.50	4.55	3.31	7.1	1.5	1 438	193.00	5.51	3.20	7.9	2.5	1 756												
Ecart Type	2.12	0.38	0.04	1.0	0.5	320																		
Mini	209.00	4.28	3.29	6.4	1.1	1 211	193.00	5.51	3.20	7.9	2.5	1 756												
Maxi	212.00	4.82	3.34	7.8	1.8	1 664	193.00	5.51	3.20	7.9	2.5	1 756												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 22/08/2022

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	215.50	4.62	3.29	7.3	1.7	1 407																		
Ecart Type	0.71	0.59	0.02	0.6	0.3	460																		
Mini	215.00	4.20	3.28	6.8	1.5	1 081																		
Maxi	216.00	5.04	3.31	7.7	1.9	1 732																		
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	188.50	6.11	3.17	7.8	3.5	1 530	178.00	6.09	3.01	8.2	2.8	1 144												
Ecart Type	14.85	0.12	0.09	0.2	0.5	356	4.24	0.01	0.01	0.3	0.8	205												
Mini	178.00	6.02	3.11	7.6	3.2	1 278	175.00	6.08	3.01	8.0	2.2	999												
Maxi	199.00	6.19	3.24	7.9	3.9	1 782	181.00	6.10	3.02	8.4	3.3	1 289												
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	177.00	5.16	3.37	7.8	3.5	1 449																		
Ecart Type																								
Mini	177.00	5.16	3.37	7.8	3.5	1 449																		
Maxi	177.00	5.16	3.37	7.8	3.5	1 449																		
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																			177.50	6.13	3.10	8.2	3.5	1 458
Ecart Type																			9.19	0.36	0.08		0.6	310
Mini																			171.00	5.88	3.04	8.2	3.0	1 238
Maxi																			184.00	6.39	3.16	8.2	3.9	1 677
Parcelles																			2	2	2	2	2	2

Massingy

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 22/08/2022

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	152.77	8.10	2.91	8.5	4.3	1 319	158.03	6.60	2.96	7.5	3.2	1 224												
Ecart Type	13.24	0.64	0.02		0.5	55																		
Mini	143.41	7.65	2.89	8.5	4.0	1 280	158.03	6.60	2.96	7.5	3.2	1 224												
Maxi	162.13	8.55	2.92	8.5	4.7	1 358	158.03	6.60	2.96	7.5	3.2	1 224												
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	175.46	7.05	3.02	7.0	4.3	1 479	167.77	5.85	3.03	7.0	2.6	1 321												
Ecart Type																								
Mini	175.46	7.05	3.02	7.0	4.3	1 479	167.77	5.85	3.03	7.0	2.6	1 321												
Maxi	175.46	7.05	3.02	7.0	4.3	1 479	167.77	5.85	3.03	7.0	2.6	1 321												
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	217.00	3.77	3.38	7.4	1.3	1 370	202.50	4.42	3.25	7.8	1.1	1 325												
Ecart Type							3.54	0.02	0.05	0.1		103												
Mini	217.00	3.77	3.38	7.4	1.3	1 370	200.00	4.40	3.22	7.7	1.1	1 252												
Maxi	217.00	3.77	3.38	7.4	1.3	1 370	205.00	4.43	3.29	7.8	1.1	1 398												
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							201.00	4.92	3.15	7.6	1.7	1 269												
Ecart Type																								
Mini							201.00	4.92	3.15	7.6	1.7	1 269												
Maxi							201.00	4.92	3.15	7.6	1.7	1 269												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 22/08/2022

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							199.33	4.76	3.20	7.8	1.3	1 337												
Ecart Type							12.10	0.49	0.10	0.3	0.4	68												
Mini							190.00	4.23	3.08	7.6	0.8	1 269												
Maxi							213.00	5.18	3.26	8.1	1.5	1 405												
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	225.50	4.23	3.34	7.2	1.3	1 574																		
Ecart Type	6.36	0.18	0.01	0.2	0.1	178																		
Mini	221.00	4.10	3.33	7.0	1.2	1 448																		
Maxi	230.00	4.36	3.34	7.3	1.3	1 700																		
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	209.00	4.88	3.27	7.6	2.0	1 693																		
Ecart Type																								
Mini	209.00	4.88	3.27	7.6	2.0	1 693																		
Maxi	209.00	4.88	3.27	7.6	2.0	1 693																		
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	197.00	5.04	3.36	7.8	3.1	1 874																		
Ecart Type																								
Mini	197.00	5.04	3.36	7.8	3.1	1 874																		
Maxi	197.00	5.04	3.36	7.8	3.1	1 874																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 22/08/2022

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	203.00	4.81	3.26	6.8	2.9	1 249																		
Ecart Type																								
Mini	203.00	4.81	3.26	6.8	2.9	1 249																		
Maxi	203.00	4.81	3.26	6.8	2.9	1 249																		
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	198.50	5.11	3.30	7.4	3.3	1 598																		
Ecart Type	12.02	0.50	0.02	0.1	1.5	301																		
Mini	190.00	4.75	3.29	7.3	2.2	1 385																		
Maxi	207.00	5.46	3.32	7.5	4.3	1 811																		
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	170.00	5.97	3.21	8.4	3.7	1 560	165.00	6.64	3.03	8.7	3.2	1 382												
Ecart Type																								
Mini	170.00	5.97	3.21	8.4	3.7	1 560	165.00	6.64	3.03	8.7	3.2	1 382												
Maxi	170.00	5.97	3.21	8.4	3.7	1 560	165.00	6.64	3.03	8.7	3.2	1 382												
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	180.00	5.35	3.13	8.0	2.4	1 128																		
Ecart Type																								
Mini	180.00	5.35	3.13	8.0	2.4	1 128																		
Maxi	180.00	5.35	3.13	8.0	2.4	1 128																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Nolay

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 22/08/2022

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	177.83	5.92	3.17	8.1	3.6	1 250	173.00	6.01	3.06	8.2	3.1	1 186												
Ecart Type	10.30	0.57	0.04	0.3	0.8	175	1.41	0.06	0.05	0.1	0.3	239												
Mini	161.00	5.00	3.10	7.8	2.2	983	172.00	5.97	3.03	8.1	2.9	1 017												
Maxi	192.00	6.76	3.22	8.4	4.6	1 493	174.00	6.06	3.10	8.2	3.3	1 355												
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	196.50	4.96	3.27	7.3	2.8	1 447																		
Ecart Type	12.02	0.18	0.02	0.2	0.6	198																		
Mini	188.00	4.83	3.26	7.2	2.4	1 307																		
Maxi	205.00	5.08	3.29	7.5	3.2	1 587																		
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	186.00	5.57	3.16	7.1	3.7	1 142																		
Ecart Type																								
Mini	186.00	5.57	3.16	7.1	3.7	1 142																		
Maxi	186.00	5.57	3.16	7.1	3.7	1 142																		
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	193.00	5.10	3.24	7.6	2.9	1 540																		
Ecart Type	6.56	0.31	0.07	0.5	0.8	268																		
Mini	187.00	4.86	3.19	7.2	2.5	1 320																		
Maxi	200.00	5.45	3.32	8.1	3.8	1 839																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

Pernand Vergelesses

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 22/08/2022

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	204.00	4.95	3.26	7.4	2.7	1 238	178.00	5.48	3.10	7.3	3.3	1 150												
Ecart Type																								
Mini	204.00	4.95	3.26	7.4	2.7	1 238	178.00	5.48	3.10	7.3	3.3	1 150												
Maxi	204.00	4.95	3.26	7.4	2.7	1 238	178.00	5.48	3.10	7.3	3.3	1 150												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1												

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																			175.00	5.93	3.04	7.7	3.3	1 122
Ecart Type																								
Mini																			175.00	5.93	3.04	7.7	3.3	1 122
Maxi																			175.00	5.93	3.04	7.7	3.3	1 122
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	185.50	5.25	3.20	7.3	3.5	1 220	173.50	5.78	3.04	7.6	3.4	1 078												
Ecart Type	0.71	0.06	0.04	0.1	0.2	89	3.54	0.61	0.02	0.1	0.9	48												
Mini	185.00	5.20	3.17	7.2	3.3	1 157	171.00	5.35	3.03	7.5	2.8	1 044												
Maxi	186.00	5.29	3.22	7.3	3.6	1 283	176.00	6.21	3.06	7.7	4.1	1 112												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												

Pommard

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	206.00	4.92	3.31	7.7	2.0	1 672																		
Ecart Type	8.54	0.09	0.08	0.2	0.2	364																		
Mini	197.00	4.83	3.22	7.5	1.8	1 254																		
Maxi	214.00	5.00	3.35	7.9	2.2	1 918																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 22/08/2022

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	195.50	4.87	3.32	7.8	2.4	1 536	179.00	5.20	3.20	8.4	1.7	1 453	203.00	5.35	3.30	7.6	3.1	1 850	158.00	6.32	3.13	9.2	2.5	1 613
Ecart Type	10.61	0.64	0.04		1.1	73																		
Mini	188.00	4.41	3.29	7.8	1.6	1 484	179.00	5.20	3.20	8.4	1.7	1 453	203.00	5.35	3.30	7.6	3.1	1 850	158.00	6.32	3.13	9.2	2.5	1 613
Maxi	203.00	5.32	3.35	7.8	3.2	1 587	179.00	5.20	3.20	8.4	1.7	1 453	203.00	5.35	3.30	7.6	3.1	1 850	158.00	6.32	3.13	9.2	2.5	1 613
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	207.00	4.79	3.26	7.5	1.7	1 731																		
Ecart Type																								
Mini	207.00	4.79	3.26	7.5	1.7	1 731																		
Maxi	207.00	4.79	3.26	7.5	1.7	1 731																		
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	193.50	5.15	3.29	7.1	3.1	1 350																		
Ecart Type	3.54	0.07	0.11	0.1	0.7	241																		
Mini	191.00	5.10	3.21	7.1	2.6	1 179																		
Maxi	196.00	5.20	3.37	7.2	3.6	1 520																		
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	184.50	5.29	3.21	7.8	2.9	1 509																		
Ecart Type	12.02	0.37	0.01	0.5	0.2	429																		
Mini	176.00	5.03	3.21	7.4	2.7	1 206																		
Maxi	193.00	5.55	3.22	8.1	3.0	1 812																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Puligny Montrachet

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 22/08/2022

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							193.00	4.84	3.19	8.0	1.5	1 364												
Ecart Type							2.83	0.35	0.13	0.1	0.2	288												
Mini							191.00	4.59	3.10	7.9	1.4	1 160												
Maxi							195.00	5.09	3.28	8.0	1.7	1 567												
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							195.50	4.76	3.28	7.8	1.7	1 454												
Ecart Type							0.71	0.17	0.04	0.1	0.1	105												
Mini							195.00	4.64	3.25	7.7	1.6	1 379												
Maxi							196.00	4.88	3.31	7.9	1.8	1 528												
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	5.09	3.14	7.6	2.1	1 300							170.00	5.86	3.05	8.4	2.6	1 306
Ecart Type																								
Mini							194.00	5.09	3.14	7.6	2.1	1 300							170.00	5.86	3.05	8.4	2.6	1 306
Maxi							194.00	5.09	3.14	7.6	2.1	1 300							170.00	5.86	3.05	8.4	2.6	1 306
Parcelles							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	4.92	3.21	7.9	1.7	1 231												
Ecart Type							2.83	0.28	0.01	0.3	0.3	57												
Mini							193.00	4.72	3.21	7.7	1.5	1 191												
Maxi							197.00	5.12	3.22	8.1	1.9	1 271												
Parcelles							2	2	2	2	2	2												

Saint Aubin

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 22/08/2022

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	190.00	5.13	3.26	7.9	2.7	1 556	190.60	4.98	3.23	8.1	1.6	1 453												
Ecart Type		0.50	0.03	0.1	0.8	33	10.06	0.51	0.09	0.2	0.6	381												
Mini	190.00	4.78	3.24	7.8	2.1	1 532	180.00	4.47	3.12	7.9	1.2	1 103												
Maxi	190.00	5.49	3.28	8.0	3.2	1 579	205.00	5.84	3.36	8.4	2.6	2 106												
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							189.00	5.01	3.21	8.1	2.1	1 404												
Ecart Type																								
Mini							189.00	5.01	3.21	8.1	2.1	1 404												
Maxi							189.00	5.01	3.21	8.1	2.1	1 404												
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	185.33	5.90	3.22	8.1	3.3	1 685	154.67	6.54	3.02	8.6	3.3	1 456												
Ecart Type	11.02	0.65	0.08	0.2	0.8	141	14.05	0.72	0.06	0.5	0.6	81												
Mini	174.00	5.17	3.14	7.8	2.5	1 525	140.00	5.97	2.96	8.1	2.6	1 365												
Maxi	196.00	6.43	3.29	8.2	4.1	1 791	168.00	7.35	3.07	9.1	3.7	1 522												
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	189.00	5.23	3.28	8.2	2.4	1 724	180.00	4.75	3.16	8.2	1.3	1 341												
Ecart Type																								
Mini	189.00	5.23	3.28	8.2	2.4	1 724	180.00	4.75	3.16	8.2	1.3	1 341												
Maxi	189.00	5.23	3.28	8.2	2.4	1 724	180.00	4.75	3.16	8.2	1.3	1 341												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 22/08/2022

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	205.50	4.62	3.26	7.8	1.5	1 309	172.00	5.49	3.15	8.5	2.4	1 304												
Ecart Type	3.54	0.11	0.01	0.1	0.1	222																		
Mini	203.00	4.54	3.25	7.7	1.4	1 152	172.00	5.49	3.15	8.5	2.4	1 304												
Maxi	208.00	4.70	3.27	7.9	1.6	1 466	172.00	5.49	3.15	8.5	2.4	1 304												
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	202.50	4.81	3.21	7.5	1.9	1 267																		
Ecart Type	12.02	0.02	0.06	0.4		499																		
Mini	194.00	4.80	3.17	7.2	1.9	914																		
Maxi	211.00	4.83	3.25	7.8	1.9	1 619																		
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	185.00	4.88	3.23	7.6	2.3	1 059	180.00	6.96	3.00	8.0	4.3	969												
Ecart Type																								
Mini	185.00	4.88	3.23	7.6	2.3	1 059	180.00	6.96	3.00	8.0	4.3	969												
Maxi	185.00	4.88	3.23	7.6	2.3	1 059	180.00	6.96	3.00	8.0	4.3	969												
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	196.50	4.75	3.30	7.4	2.0	1 234																		
Ecart Type	14.85	0.62	0.07	0.6	0.4	30																		
Mini	186.00	4.31	3.25	7.0	1.7	1 213																		
Maxi	207.00	5.19	3.35	7.8	2.3	1 255																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Volnay

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 22/08/2022

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	215.29	4.45	3.33	7.3	1.8	1 612																		
Ecart Type	6.58	0.16	0.05	0.3	0.3	142																		
Mini	205.00	4.23	3.27	6.7	1.4	1 393																		
Maxi	224.00	4.65	3.41	7.6	2.4	1 721																		
Parcelles	7	7	7	7	7	7																		

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	5.02	3.19	7.6	2.3	1 270																		
Ecart Type	2.83	0.03	0.01	0.1	0.1	74																		
Mini	201.00	5.00	3.18	7.6	2.2	1 218																		
Maxi	205.00	5.04	3.19	7.7	2.3	1 322																		
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	4.50	3.30	7.9	1.8	1 539																		
Ecart Type																								
Mini	200.00	4.50	3.30	7.9	1.8	1 539																		
Maxi	200.00	4.50	3.30	7.9	1.8	1 539																		
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	203.00	5.34	3.36	7.9	2.7	2 000																		
Ecart Type	4.24	0.52	0.13	0.1	0.3	147																		
Mini	200.00	4.97	3.27	7.8	2.5	1 896																		
Maxi	206.00	5.71	3.45	7.9	2.9	2 104																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 22/08/2022

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	195.00	5.07	3.30	7.8	2.5	1 616																		
Ecart Type	7.07	0.11	0.06	0.4	0.2	448																		
Mini	190.00	4.99	3.26	7.5	2.3	1 299																		
Maxi	200.00	5.15	3.35	8.0	2.6	1 933																		
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	196.00	5.08	3.27	7.3	2.8	1 515																		
Ecart Type	9.90	0.33	0.04	0.5	0.7	327																		
Mini	182.00	4.82	3.24	6.7	2.1	1 233																		
Maxi	205.00	5.52	3.34	7.8	3.7	1 960																		
Parcelles	4	4	4	4	4	4																		