

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 01/09/2022

Arcenant

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	198,00	4,55	3,26	7,8	2,1	1 306																		
Ecart Type																								
Mini	198,00	4,55	3,26	7,8	2,1	1 306																		
Maxi	198,00	4,55	3,26	7,8	2,1	1 306																		
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																			143,00	6,05	2,94	8,9	3,6	757
Ecart Type																								
Mini																			143,00	6,05	2,94	8,9	3,6	757
Maxi																			143,00	6,05	2,94	8,9	3,6	757
Parcelles																			1	1	1	1	1	1

Chambolle Musigny

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	214,00	3,61	3,33	7,1	1,8	1 476																		
Ecart Type																								
Mini	214,00	3,61	3,33	7,1	1,8	1 476																		
Maxi	214,00	3,61	3,33	7,1	1,8	1 476																		
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	213,50	3,88	3,29	7,1	1,7	1 387																		
Ecart Type	0,71	0,22	0,01	0,4	0,4	248																		
Mini	213,00	3,73	3,28	6,8	1,4	1 211																		
Maxi	214,00	4,04	3,29	7,3	2,0	1 562																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

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



Observatoire du Millésime - BIVB

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 01/09/2022

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	216,00	4,14	3,37	7,3	1,9	1 540																		
Ecart Type																								
Mini	216,00	4,14	3,37	7,3	1,9	1 540																		
Maxi	216,00	4,14	3,37	7,3	1,9	1 540																		
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	212,50	3,68	3,41	6,8	2,2	1 516																		
Ecart Type	2,12	0,04	0,04		0,1	76																		
Mini	211,00	3,65	3,38	6,8	2,1	1 462																		
Maxi	214,00	3,71	3,43	6,8	2,3	1 569																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Magny les Villers

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	193,00	3,80	3,41	7,5	2,8	1 528																		
Ecart Type																								
Mini	193,00	3,80	3,41	7,5	2,8	1 528																		
Maxi	193,00	3,80	3,41	7,5	2,8	1 528																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

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	213,50	4,00	3,36	7,1	2,3	1 541																		
Ecart Type	16,26	0,45	0,07	0,4	0,5	41																		
Mini	202,00	3,68	3,31	6,8	1,9	1 512																		
Maxi	225,00	4,31	3,41	7,3	2,6	1 570																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

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



Observatoire du Millésime - BIVB

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 01/09/2022

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	198,00	4,85	3,18	7,4	2,6	1 334																		
Ecart Type																								
Mini	198,00	4,85	3,18	7,4	2,6	1 334																		
Maxi	198,00	4,85	3,18	7,4	2,6	1 334																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	212,00	3,90	3,35	7,1	2,2	1 501																		
Ecart Type	7,00	0,24	0,05	0,2	0,2	165																		
Mini	207,00	3,73	3,31	6,9	2,1	1 317																		
Maxi	220,00	4,18	3,40	7,2	2,5	1 636																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

Pernand Vergelesses

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	4,16	3,31	7,2	2,4	1 620																		
Ecart Type																								
Mini	207,00	4,16	3,31	7,2	2,4	1 620																		
Maxi	207,00	4,16	3,31	7,2	2,4	1 620																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Premeaux Prissey

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	222,00	4,03	3,36	7,0	2,3	1 494																		
Ecart Type	11,31	0,14	0,08		0,6	182																		
Mini	214,00	3,93	3,30	7,0	1,8	1 365																		
Maxi	230,00	4,13	3,41	7,0	2,7	1 622																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		



MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 01/09/2022

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	209,50	3,91	3,34	7,3	2,0	1 613																			
Ecart Type	9,19	0,18	0,04	0,1	0,4	6																			
Mini	203,00	3,78	3,32	7,2	1,7	1 608																			
Maxi	216,00	4,03	3,37	7,3	2,2	1 617																			
Parcelles	2	2	2	2	2	2																			

Vosne Romanée

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ							
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***		
Moyenne	211,00	4,44	3,35	7,4	2,4	1 576																				
Ecart Type																										
Mini	211,00	4,44	3,35	7,4	2,4	1 576																				
Maxi	211,00	4,44	3,35	7,4	2,4	1 576																				
Parcelles	1	1	1	1	1	1																				