

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 21/08/2023

Auxey Duresses

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrique	Maliq.	K***
Moyenne	181,00	5,49	3,11	6,5	3,0	1 327																		
Ecart Type																								
Mini	181,00	5,49	3,11	6,5	3,0	1 327																		
Maxi	181,00	5,49	3,11	6,5	3,0	1 327																		
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							178,00	5,01	3,20	6,3	3,2	1 392												
Ecart Type																								
Mini							178,00	5,01	3,20	6,3	3,2	1 392												
Maxi							178,00	5,01	3,20	6,3	3,2	1 392												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

Beaune

Crémants	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrique	Maliq.	K***
Moyenne	145,00	6,56	2,92	7,0	4,6	1 078	150,00	6,49	2,92	6,9	4,4	1 146							112,00	9,61	2,71	8,0	7,9	1 142
Ecart Type	11,36	1,00	0,06	0,5	1,2	68	24,43	1,52	0,09	0,4	2,1	123												
Mini	137,00	5,43	2,86	6,4	3,3	1 015	119,00	4,62	2,82	6,5	1,7	971							112,00	9,61	2,71	8,0	7,9	1 142
Maxi	158,00	7,31	2,96	7,3	5,5	1 151	178,00	8,34	3,04	7,5	6,8	1 259							112,00	9,61	2,71	8,0	7,9	1 142
Parcelles	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4							1	1	1	1	1	1

Chambolle Musigny

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	177,00	5,32	3,10	6,4	3,2	1 171																		
Ecart Type																								
Mini	177,00	5,32	3,10	6,4	3,2	1 171																		
Maxi	177,00	5,32	3,10	6,4	3,2	1 171																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 21/08/2023

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	146,00	5,81	3,03	6,8	3,7	1 239																		
Ecart Type																								
Mini	146,00	5,81	3,03	6,8	3,7	1 239																		
Maxi	146,00	5,81	3,03	6,8	3,7	1 239																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	155,00	6,04	3,01	6,8	4,0	1 127																		
Ecart Type	18,38	0,36	0,07	0,2	0,1	60																		
Mini	142,00	5,78	2,96	6,7	3,9	1 084																		
Maxi	168,00	6,29	3,06	7,0	4,0	1 169																		
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	174,00	6,36	3,10	7,0	4,5	1 276																		
Ecart Type																								
Mini	174,00	6,36	3,10	7,0	4,5	1 276																		
Maxi	174,00	6,36	3,10	7,0	4,5	1 276																		
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							183,00	5,09	3,09	6,3	2,5	1 145												
Ecart Type																								
Mini							183,00	5,09	3,09	6,3	2,5	1 145												
Maxi							183,00	5,09	3,09	6,3	2,5	1 145												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 21/08/2023

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	5,05	3,09	6,3	2,6	1 195												
Ecart Type							2,83	0,16	0,01	0,1	0,4	32												
Mini							176,00	4,94	3,08	6,2	2,3	1 172												
Maxi							180,00	5,17	3,10	6,4	2,9	1 217												
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	159,00	5,86	3,04	7,0	3,4	1 274																		
Ecart Type																								
Mini	159,00	5,86	3,04	7,0	3,4	1 274																		
Maxi	159,00	5,86	3,04	7,0	3,4	1 274																		
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	159,00	5,97	2,98	6,7	3,7	1 226	169,50	5,36	3,04	6,4	3,1	1 205												
Ecart Type							11,56	0,50	0,07	0,2	0,6	85												
Mini	159,00	5,97	2,98	6,7	3,7	1 226	156,00	4,90	2,96	6,2	2,5	1 108												
Maxi	159,00	5,97	2,98	6,7	3,7	1 226	181,00	5,92	3,12	6,7	3,7	1 312												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	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	165,00	5,20	3,14	6,7	3,3	1 296																		
Ecart Type																								
Mini	165,00	5,20	3,14	6,7	3,3	1 296																		
Maxi	165,00	5,20	3,14	6,7	3,3	1 296																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 21/08/2023

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	4,75	3,07	6,5	2,2	1 090	167,00	6,26	3,02	6,5	4,5	1 240												
Ecart Type																								
Mini	173,00	4,75	3,07	6,5	2,2	1 090	167,00	6,26	3,02	6,5	4,5	1 240												
Maxi	173,00	4,75	3,07	6,5	2,2	1 090	167,00	6,26	3,02	6,5	4,5	1 240												
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	180,00	3,96	3,10	6,1	1,2	881																		
Ecart Type																								
Mini	180,00	3,96	3,10	6,1	1,2	881																		
Maxi	180,00	3,96	3,10	6,1	1,2	881																		
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	149,50	6,78	2,99	6,8	5,2	1 171	149,00	7,04	2,92	7,0	5,3	1 142												
Ecart Type	0,71	0,22	0,02	0,1	0,4	35	2,83	0,32	0,06	0,1	0,4	78												
Mini	149,00	6,62	2,97	6,7	4,9	1 146	147,00	6,81	2,88	7,0	5,0	1 087												
Maxi	150,00	6,93	3,00	6,9	5,4	1 195	151,00	7,26	2,96	7,1	5,5	1 197												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	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																			148,00	7,06	2,94	7,0	5,5	1 245
Ecart Type																			8,49	0,24	0,01	0,1	0,4	47
Mini																			142,00	6,89	2,93	6,9	5,2	1 212
Maxi																			154,00	7,23	2,95	7,0	5,7	1 278
Parcelles																			2	2	2	2	2	2

Meursault

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 21/08/2023

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	177,00	5,07	3,12	6,2	3,0	1 193	176,50	5,00	3,12	6,5	2,3	1 238												
Ecart Type							13,44	0,57	0,04	0,1	0,6	168												
Mini	177,00	5,07	3,12	6,2	3,0	1 193	167,00	4,60	3,09	6,4	1,9	1 119												
Maxi	177,00	5,07	3,12	6,2	3,0	1 193	186,00	5,41	3,15	6,6	2,8	1 357												
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	5,55	3,00	6,6	3,1	1 051												
Ecart Type																								
Mini							175,00	5,55	3,00	6,6	3,1	1 051												
Maxi							175,00	5,55	3,00	6,6	3,1	1 051												
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							174,00	5,18	3,05	6,4	2,6	1 064												
Ecart Type							7,75	0,38	0,08	0,2	0,6	163												
Mini							167,00	4,61	2,97	6,2	1,8	929												
Maxi							185,00	5,40	3,14	6,6	3,1	1 296												
Parcelles							4	4	4	4	4	4												

Monthélie

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	176,00	4,44	3,08	6,3	2,0	1 087																		
Ecart Type																								
Mini	176,00	4,44	3,08	6,3	2,0	1 087																		
Maxi	176,00	4,44	3,08	6,3	2,0	1 087																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 21/08/2023

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	154,00	6,74	3,04	6,7	5,2	1 368																		
Ecart Type																								
Mini	154,00	6,74	3,04	6,7	5,2	1 368																		
Maxi	154,00	6,74	3,04	6,7	5,2	1 368																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Morey St Denis

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	170,00	5,93	3,14	6,6	4,3	1 469																		
Ecart Type																								
Mini	170,00	5,93	3,14	6,6	4,3	1 469																		
Maxi	170,00	5,93	3,14	6,6	4,3	1 469																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

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	156,00	5,93	2,95	6,7	3,6	1 191																		
Ecart Type																								
Mini	156,00	5,93	2,95	6,7	3,6	1 191																		
Maxi	156,00	5,93	2,95	6,7	3,6	1 191																		
Parcelles	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	133,00	6,75	2,85	7,0	4,4	1 100																		
Ecart Type																								
Mini	133,00	6,75	2,85	7,0	4,4	1 100																		
Maxi	133,00	6,75	2,85	7,0	4,4	1 100																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 21/08/2023

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	157,00	5,92	2,95	6,8	3,5	1 117																		
Ecart Type	15,62	1,09	0,14	0,4	1,1	76																		
Mini	139,00	4,81	2,79	6,5	2,2	1 063																		
Maxi	167,00	6,99	3,04	7,2	4,2	1 204																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

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	143,00	7,30	2,93	7,2	4,8	1 257	146,00	7,30	2,87	7,1	4,8	1 034												
Ecart Type																								
Mini	143,00	7,30	2,93	7,2	4,8	1 257	146,00	7,30	2,87	7,1	4,8	1 034												
Maxi	143,00	7,30	2,93	7,2	4,8	1 257	146,00	7,30	2,87	7,1	4,8	1 034												
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	156,50	6,71	2,94	6,9	4,3	1 052																		
Ecart Type	2,12	0,11	0,03		0,3	141																		
Mini	155,00	6,63	2,92	6,9	4,1	952																		
Maxi	158,00	6,79	2,96	6,9	4,5	1 151																		
Parcelles	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	163,00	5,69	3,09	6,5	3,9	1 243																		
Ecart Type	7,07	0,60	0,01	0,3	0,8	101																		
Mini	158,00	5,26	3,09	6,3	3,3	1 171																		
Maxi	168,00	6,11	3,10	6,7	4,5	1 314																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 21/08/2023

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	143,00	6,87	2,94	7,1	5,0	1 150																		
Ecart Type																								
Mini	143,00	6,87	2,94	7,1	5,0	1 150																		
Maxi	143,00	6,87	2,94	7,1	5,0	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	162,00	6,18	3,04	6,7	4,4	1 256																		
Ecart Type	2,00	0,52	0,09	0,2	0,9	204																		
Mini	160,00	5,67	2,98	6,6	3,4	1 023																		
Maxi	164,00	6,70	3,14	6,9	5,2	1 399																		
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	195,00	5,28	3,12	6,1	2,9	1 163	125,00	7,39	2,88	7,1	5,2	1 128												
Ecart Type																								
Mini	195,00	5,28	3,12	6,1	2,9	1 163	125,00	7,39	2,88	7,1	5,2	1 128												
Maxi	195,00	5,28	3,12	6,1	2,9	1 163	125,00	7,39	2,88	7,1	5,2	1 128												
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																			141,00	7,74	2,84	7,3	5,2	1 075
Ecart Type																								
Mini																			141,00	7,74	2,84	7,3	5,2	1 075
Maxi																			141,00	7,74	2,84	7,3	5,2	1 075
Parcelles																			1	1	1	1	1	1

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 21/08/2023

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	147,50	6,46	2,99	6,8	4,6	1 225	147,00	6,77	2,92	6,8	4,7	1 124												
Ecart Type	4,95	0,36	0,01	0,2	0,4	86	5,66	0,11	0,01	0,1	0,1	9												
Mini	144,00	6,21	2,98	6,6	4,3	1 164	143,00	6,69	2,91	6,7	4,6	1 117												
Maxi	151,00	6,72	3,00	6,9	4,9	1 286	151,00	6,85	2,92	6,8	4,8	1 130												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	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	178,67	5,41	3,09	6,3	3,2	1 273																		
Ecart Type	2,08	0,11	0,01	0,1	0,2	208																		
Mini	177,00	5,31	3,08	6,2	3,1	1 145																		
Maxi	181,00	5,53	3,10	6,3	3,4	1 513																		
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	181,00	5,38	3,07	6,5	2,7	1 236	187,00	4,86	3,07	6,1	2,3	1 001							154,00	6,16	2,90	7,1	2,9	1 051
Ecart Type																								
Mini	181,00	5,38	3,07	6,5	2,7	1 236	187,00	4,86	3,07	6,1	2,3	1 001							154,00	6,16	2,90	7,1	2,9	1 051
Maxi	181,00	5,38	3,07	6,5	2,7	1 236	187,00	4,86	3,07	6,1	2,3	1 001							154,00	6,16	2,90	7,1	2,9	1 051
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	157,50	6,54	3,03	6,9	4,3	1 413																		
Ecart Type	3,54	0,59	0,05		0,8	74																		
Mini	155,00	6,12	2,99	6,9	3,8	1 361																		
Maxi	160,00	6,95	3,06	6,9	4,9	1 465																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Premeaux Prisse

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 21/08/2023

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	164,50	5,76	3,05	6,6	3,9	1 218																		
Ecart Type	3,54	0,04	0,06	0,1	0,6	230																		
Mini	162,00	5,73	3,01	6,6	3,5	1 055																		
Maxi	167,00	5,78	3,10	6,7	4,3	1 380																		
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	161,00	5,37	3,07	6,5	3,5	1 212																		
Ecart Type	11,31	0,16	0,04	0,2	0,2	8																		
Mini	153,00	5,26	3,04	6,4	3,4	1 206																		
Maxi	169,00	5,48	3,10	6,7	3,7	1 217																		
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							174,50	5,17	3,09	6,3	2,8	1 234												
Ecart Type							3,54	0,59	0,06	0,1	0,6	49												
Mini							172,00	4,75	3,05	6,2	2,4	1 199												
Maxi							177,00	5,58	3,14	6,3	3,3	1 269												
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							183,00	4,88	3,16	6,3	2,6	1 222												
Ecart Type							7,07	0,45	0,04	0,2	0,6	4												
Mini							178,00	4,56	3,13	6,1	2,2	1 219												
Maxi							188,00	5,19	3,18	6,4	3,0	1 224												
Parcelles							2	2	2	2	2	2												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 21/08/2023

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	160,00	6,00	2,98	6,7	3,6	1 217	173,00	5,64	3,01	6,3	3,4	1 166							151,00	6,36	2,91	7,0	3,9	1 178
Ecart Type																								
Mini	160,00	6,00	2,98	6,7	3,6	1 217	173,00	5,64	3,01	6,3	3,4	1 166							151,00	6,36	2,91	7,0	3,9	1 178
Maxi	160,00	6,00	2,98	6,7	3,6	1 217	173,00	5,64	3,01	6,3	3,4	1 166							151,00	6,36	2,91	7,0	3,9	1 178
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	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrique	Maliq.	K***
Moyenne							170,50	5,13	3,04	6,4	2,6	1 076												
Ecart Type							7,78	0,28	0,01	0,4	0,2	68												
Mini							165,00	4,94	3,04	6,2	2,5	1 028												
Maxi							176,00	5,33	3,05	6,7	2,8	1 124												
Parcelles							2	2	2	2	2	2												

Saint Aubin

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	163,00	5,90	3,11	6,5	4,3	1 325	174,20	5,10	3,07	6,4	2,6	1 145												
Ecart Type							13,70	0,63	0,07	0,3	0,8	62												
Mini	163,00	5,90	3,11	6,5	4,3	1 325	155,00	4,51	2,98	6,1	2,0	1 099												
Maxi	163,00	5,90	3,11	6,5	4,3	1 325	191,00	6,17	3,17	6,8	4,0	1 226												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	5	5	5	5	5	5												

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							157,00	5,95	3,04	6,9	4,0	1 221												
Ecart Type																								
Mini							157,00	5,95	3,04	6,9	4,0	1 221												
Maxi							157,00	5,95	3,04	6,9	4,0	1 221												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

Santenay

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 21/08/2023

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	161,50	5,51	3,02	6,8	3,0	1 155	176,00	4,59	3,07	6,3	1,9	1 096												
Ecart Type	0,71	0,27	0,04	0,1	0,2	197																		
Mini	161,00	5,32	2,99	6,7	2,8	1 015	176,00	4,59	3,07	6,3	1,9	1 096												
Maxi	162,00	5,70	3,04	6,9	3,1	1 294	176,00	4,59	3,07	6,3	1,9	1 096												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	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	170,50	5,54	3,02	6,7	3,0	1 158	171,00	5,72	3,10	6,7	3,5	1 246												
Ecart Type	9,19	0,23	0,04		0,5	27																		
Mini	164,00	5,37	3,00	6,7	2,6	1 139	171,00	5,72	3,10	6,7	3,5	1 246												
Maxi	177,00	5,70	3,05	6,7	3,3	1 177	171,00	5,72	3,10	6,7	3,5	1 246												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1												

Vosne Romanée

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	174,50	6,12	3,12	6,5	4,5	1 375																		
Ecart Type	6,36	0,01	0,06	0,2	0,1	62																		
Mini	170,00	6,11	3,08	6,4	4,5	1 331																		
Maxi	179,00	6,12	3,16	6,7	4,6	1 418																		
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	172,50	6,05	3,09	6,6	4,3	1 279																		
Ecart Type	0,71	0,04	0,01		0,1	16																		
Mini	172,00	6,03	3,08	6,6	4,2	1 267																		
Maxi	173,00	6,08	3,10	6,6	4,3	1 290																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 21/08/2023

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	172,33	5,44	3,09	6,4	3,4	1 268																		
Ecart Type	2,52	0,11	0,04	0,1	0,4	112																		
Mini	170,00	5,32	3,06	6,3	3,1	1 167																		
Maxi	175,00	5,52	3,14	6,5	3,9	1 389																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		