

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 24/08/2023

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	186,00	4,78	3,18	7,2	2,7	1 360																		
Ecart Type																								
Mini	186,00	4,78	3,18	7,2	2,7	1 360																		
Maxi	186,00	4,78	3,18	7,2	2,7	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	182,00	5,51	3,13	6,5	3,0	1 330	186,00	5,10	3,16	7,0	3,2	1 278												
Ecart Type							4,24	0,37	0,07	0,1	0,3	139												
Mini	182,00	5,51	3,13	6,5	3,0	1 330	183,00	4,84	3,11	7,0	3,0	1 180												
Maxi	182,00	5,51	3,13	6,5	3,0	1 330	189,00	5,36	3,21	7,1	3,4	1 376												
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	163,33	5,45	2,99	7,2	3,5	990	170,25	5,44	3,00	6,6	2,9	1 028							126,50	7,78	2,79	7,7	4,9	843
Ecart Type	8,39	0,74	0,05	0,8	1,2	231	11,73	0,77	0,07	0,3	0,8	207							19,09	0,66	0,04	0,1	0,7	112
Mini	158,00	4,59	2,93	6,3	2,1	732	154,00	4,47	2,93	6,4	1,9	740							113,00	7,31	2,76	7,6	4,4	764
Maxi	173,00	5,88	3,03	7,7	4,3	1 179	182,00	6,35	3,09	7,1	3,8	1 188							140,00	8,24	2,81	7,8	5,4	922
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	196,00	4,53	3,19	5,9	2,3	1 165																		
Ecart Type																								
Mini	196,00	4,53	3,19	5,9	2,3	1 165																		
Maxi	196,00	4,53	3,19	5,9	2,3	1 165																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

* : 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 24/08/2023

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	166,00	4,73	3,14	6,4	2,4	1 214																		
Ecart Type																								
Mini	166,00	4,73	3,14	6,4	2,4	1 214																		
Maxi	166,00	4,73	3,14	6,4	2,4	1 214																		
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	172,50	4,79	3,09	6,3	2,6	1 021																		
Ecart Type	17,68	0,10	0,08	0,3		42																		
Mini	160,00	4,72	3,04	6,1	2,6	991																		
Maxi	185,00	4,86	3,15	6,5	2,6	1 050																		
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	188,00	5,20	3,17	6,4	2,8	1 228																		
Ecart Type																								
Mini	188,00	5,20	3,17	6,4	2,8	1 228																		
Maxi	188,00	5,20	3,17	6,4	2,8	1 228																		
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	4,65	3,14	6,9	2,5	1 182												
Ecart Type																								
Mini							198,00	4,65	3,14	6,9	2,5	1 182												
Maxi							198,00	4,65	3,14	6,9	2,5	1 182												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 24/08/2023

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							189,50	4,63	3,15	7,1	2,3	1 231												
Ecart Type							7,78	0,30		0,3	0,6	24												
Mini							184,00	4,42	3,15	6,9	1,9	1 214												
Maxi							195,00	4,84	3,15	7,3	2,7	1 248												
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	177,00	5,18	3,14	7,6	2,9	1 342																		
Ecart Type																								
Mini	177,00	5,18	3,14	7,6	2,9	1 342																		
Maxi	177,00	5,18	3,14	7,6	2,9	1 342																		
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	168,00	5,53	3,03	7,5	3,5	1 351	184,75	4,68	3,13	7,0	2,5	1 315												
Ecart Type							6,70	0,26	0,05	0,1	0,4	104												
Mini	168,00	5,53	3,03	7,5	3,5	1 351	175,00	4,44	3,08	6,9	2,1	1 230												
Maxi	168,00	5,53	3,03	7,5	3,5	1 351	190,00	4,97	3,19	7,1	2,9	1 446												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4												

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	184,00	5,04	3,23	7,0	3,2	1 475																		
Ecart Type	12,73	0,81	0,04	0,2	1,3	162																		
Mini	175,00	4,47	3,20	6,9	2,3	1 360																		
Maxi	193,00	5,62	3,26	7,2	4,1	1 589																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Corgoloin

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 24/08/2023

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	181,00	4,76	3,12	7,1	2,4	1 276																		
Ecart Type																								
Mini	181,00	4,76	3,12	7,1	2,4	1 276																		
Maxi	181,00	4,76	3,12	7,1	2,4	1 276																		
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	189,00	4,77	3,10	7,0	2,3	1 248																		
Ecart Type	10,15	0,08	0,04	0,1	0,2	33																		
Mini	180,00	4,69	3,07	6,9	2,2	1 211																		
Maxi	200,00	4,84	3,14	7,1	2,5	1 274																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

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	188,00	5,05	3,17	7,4	2,9	1 388	173,00	4,75	3,09	7,2	2,4	1 147												
Ecart Type																								
Mini	188,00	5,05	3,17	7,4	2,9	1 388	173,00	4,75	3,09	7,2	2,4	1 147												
Maxi	188,00	5,05	3,17	7,4	2,9	1 388	173,00	4,75	3,09	7,2	2,4	1 147												
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	187,00	4,58	3,12	7,2	1,7	1 233																		
Ecart Type																								
Mini	187,00	4,58	3,12	7,2	1,7	1 233																		
Maxi	187,00	4,58	3,12	7,2	1,7	1 233																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 24/08/2023

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	197,00	3,80	3,14	6,7	0,9	993																		
Ecart Type																								
Mini	197,00	3,80	3,14	6,7	0,9	993																		
Maxi	197,00	3,80	3,14	6,7	0,9	993																		
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	182,00	5,71	3,13	7,2	4,4	1 165	169,50	5,78	3,02	7,5	4,1	1 105												
Ecart Type	7,07	0,23	0,05		0,2	30	4,95	0,06	0,02	0,2		12												
Mini	177,00	5,54	3,09	7,2	4,3	1 144	166,00	5,73	3,01	7,3	4,1	1 096												
Maxi	187,00	5,87	3,16	7,2	4,6	1 186	173,00	5,82	3,04	7,6	4,1	1 113												
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	192,00	5,18	3,23	6,4	3,0	1 562																		
Ecart Type																								
Mini	192,00	5,18	3,23	6,4	3,0	1 562																		
Maxi	192,00	5,18	3,23	6,4	3,0	1 562																		
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																			167,00	5,91	3,01	6,5	3,6	1 182
Ecart Type																			1,41	0,16		0,1	0,1	10
Mini																			166,00	5,80	3,01	6,5	3,5	1 175
Maxi																			168,00	6,02	3,01	6,6	3,7	1 189
Parcelles																			2	2	2	2	2	2

Massingy

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 24/08/2023

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	138,41	9,77	2,79	7,3	7,4		151,10	8,40	2,90	7,0	6,0													
Ecart Type	5,26	0,25	0,02	0,4	0,0																			
Mini	134,69	9,60	2,78	7,0	7,4		151,10	8,40	2,90	7,0	6,0													
Maxi	142,13	9,95	2,81	7,5	7,5		151,10	8,40	2,90	7,0	6,0													
Parcelles	2	2	2	2	2		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	137,00	9,35	2,84	7,0	7,3		161,10	7,40	2,96	6,5	5,0													
Ecart Type																								
Mini	137,00	9,35	2,84	7,0	7,3		161,10	7,40	2,96	6,5	5,0													
Maxi	137,00	9,35	2,84	7,0	7,3		161,10	7,40	2,96	6,5	5,0													
Parcelles	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	191,00	4,39	3,23	6,4	2,0	1 161	193,00	4,47	3,17	6,2	1,8	1 204												
Ecart Type							15,56	0,28	0,04	0,4	0,2	99												
Mini	191,00	4,39	3,23	6,4	2,0	1 161	182,00	4,27	3,15	5,9	1,6	1 134												
Maxi	191,00	4,39	3,23	6,4	2,0	1 161	204,00	4,67	3,20	6,4	1,9	1 274												
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							192,00	4,59	3,07	6,2	2,0	854												
Ecart Type																								
Mini							192,00	4,59	3,07	6,2	2,0	854												
Maxi							192,00	4,59	3,07	6,2	2,0	854												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 24/08/2023

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							190,25	4,52	3,12	6,3	2,0	1 143												
Ecart Type							6,99	0,15	0,07	0,3	0,1	208												
Mini							181,00	4,36	3,04	6,0	1,9	909												
Maxi							198,00	4,72	3,21	6,6	2,1	1 339												
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	196,00	3,92	3,12	5,9	1,3	922																		
Ecart Type																								
Mini	196,00	3,92	3,12	5,9	1,3	922																		
Maxi	196,00	3,92	3,12	5,9	1,3	922																		
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	167,00	5,89	3,09	6,6	3,9	1 253																		
Ecart Type																								
Mini	167,00	5,89	3,09	6,6	3,9	1 253																		
Maxi	167,00	5,89	3,09	6,6	3,9	1 253																		
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	187,00	4,47	3,25	6,0	2,9	1 247																		
Ecart Type																								
Mini	187,00	4,47	3,25	6,0	2,9	1 247																		
Maxi	187,00	4,47	3,25	6,0	2,9	1 247																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 24/08/2023

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	176,00	4,92	3,06	6,2	2,4	1 091																		
Ecart Type																								
Mini	176,00	4,92	3,06	6,2	2,4	1 091																		
Maxi	176,00	4,92	3,06	6,2	2,4	1 091																		
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	151,00	5,33	2,95	6,5	2,9	925																		
Ecart Type																								
Mini	151,00	5,33	2,95	6,5	2,9	925																		
Maxi	151,00	5,33	2,95	6,5	2,9	925																		
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	176,75	4,91	3,06	6,2	2,5	1 004																		
Ecart Type	14,15	0,66	0,11	0,4	0,7	220																		
Mini	157,00	3,97	2,90	5,9	1,4	771																		
Maxi	187,00	5,53	3,14	6,7	3,1	1 224																		
Parcelles	4	4	4	4	4	4																		

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	5,89	3,05	7,6	4,3	1 357	163,00	5,99	2,96	7,7	3,9	1 218												
Ecart Type																								
Mini	158,00	5,89	3,05	7,6	4,3	1 357	163,00	5,99	2,96	7,7	3,9	1 218												
Maxi	158,00	5,89	3,05	7,6	4,3	1 357	163,00	5,99	2,96	7,7	3,9	1 218												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 24/08/2023

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	173,00	5,59	3,02	7,4	3,7	1 170																		
Ecart Type		0,05	0,01		0,1	14																		
Mini	173,00	5,56	3,02	7,4	3,6	1 160																		
Maxi	173,00	5,63	3,03	7,4	3,7	1 180																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Nolay

Hautes Côtes de Beaune	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	155,67	5,61	3,07	7,3	3,9	1 174	158,00	6,07	2,97	7,7	4,2	1 172												
Ecart Type	5,65	0,34	0,03	0,5	0,7	102	8,49	0,37	0,04	0,4	0,3	18												
Mini	147,00	4,98	3,03	6,7	3,1	1 081	152,00	5,81	2,94	7,4	4,0	1 159												
Maxi	163,00	5,94	3,11	7,8	4,7	1 326	164,00	6,34	3,00	7,9	4,4	1 185												
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	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartrique	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartrique	Maliq.	K***
Moyenne	179,00	4,95	3,18	7,1	3,3	1 297																		
Ecart Type	7,07	0,56	0,01	0,3	0,4	83																		
Mini	174,00	4,55	3,17	6,9	3,0	1 238																		
Maxi	184,00	5,34	3,19	7,3	3,6	1 356																		
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	159,00	5,66	3,02	7,6	3,8	1 200																		
Ecart Type																								
Mini	159,00	5,66	3,02	7,6	3,8	1 200																		
Maxi	159,00	5,66	3,02	7,6	3,8	1 200																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 24/08/2023

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	179,33	5,28	3,12	6,8	3,5	1 259																		
Ecart Type	2,08	0,13	0,06	0,6	0,2	151																		
Mini	177,00	5,13	3,06	6,1	3,3	1 122																		
Maxi	181,00	5,38	3,18	7,2	3,6	1 421																		
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	204,00	5,06	3,20	6,8	3,0	1 397	148,00	6,02	2,98	7,6	4,1	1 246												
Ecart Type																								
Mini	204,00	5,06	3,20	6,8	3,0	1 397	148,00	6,02	2,98	7,6	4,1	1 246												
Maxi	204,00	5,06	3,20	6,8	3,0	1 397	148,00	6,02	2,98	7,6	4,1	1 246												
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																			157,00	6,16	2,93	7,8	3,8	1 227
Ecart Type																								
Mini																			157,00	6,16	2,93	7,8	3,8	1 227
Maxi																			157,00	6,16	2,93	7,8	3,8	1 227
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	164,50	5,76	3,05	7,4	3,9	1 273	160,00	5,97	2,98	7,2	4,3	1 242												
Ecart Type	11,03	0,24	0,05	0,2	0,3	65																		
Mini	153,00	5,62	3,01	7,2	3,6	1 203	160,00	5,97	2,98	7,2	4,3	1 242												
Maxi	179,00	6,13	3,10	7,7	4,2	1 332	160,00	5,97	2,98	7,2	4,3	1 242												
Parcelles	4	4	4	4	4	4	1	1	1	1	1	1												

Pommard

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 24/08/2023

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	196,00	4,65	3,20	6,9	2,4	1 330																		
Ecart Type	5,29	0,18	0,03	0,1	0,1	139																		
Mini	190,00	4,44	3,17	6,8	2,3	1 235																		
Maxi	200,00	4,77	3,22	7,0	2,4	1 490																		
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	198,00	4,69	3,18	7,0	1,8	1 349	210,00	4,06	3,22	6,4	1,7	1 271	193,00	4,25	3,13	6,8	1,8	1 112	178,00	5,06	3,04	7,5	1,7	1 282
Ecart Type																								
Mini	198,00	4,69	3,18	7,0	1,8	1 349	210,00	4,06	3,22	6,4	1,7	1 271	193,00	4,25	3,13	6,8	1,8	1 112	178,00	5,06	3,04	7,5	1,7	1 282
Maxi	198,00	4,69	3,18	7,0	1,8	1 349	210,00	4,06	3,22	6,4	1,7	1 271	193,00	4,25	3,13	6,8	1,8	1 112	178,00	5,06	3,04	7,5	1,7	1 282
Parcelles	1	1	1	1	1	1	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	187,67	4,82	3,20	6,9	2,7	1 384																		
Ecart Type	6,43	0,57	0,03	0,3	0,6	202																		
Mini	183,00	4,20	3,17	6,6	2,2	1 153																		
Maxi	195,00	5,31	3,22	7,2	3,3	1 525																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

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	175,50	5,11	3,16	7,3	3,5	1 313																		
Ecart Type	9,19	0,04	0,09	0,1	0,8	287																		
Mini	169,00	5,08	3,09	7,2	2,9	1 110																		
Maxi	182,00	5,14	3,22	7,3	4,1	1 516																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 24/08/2023

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	178,00	4,66	3,17	7,0	3,0	1 262																		
Ecart Type	1,41	0,06	0,01	0,1	0,2	13																		
Mini	177,00	4,62	3,16	6,9	2,9	1 253																		
Maxi	179,00	4,70	3,17	7,1	3,2	1 271																		
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	4,48	3,16	6,1	2,1	1 124												
Ecart Type							12,73	0,56	0,13	0,1	0,4	54												
Mini							182,00	4,09	3,07	6,0	1,9	1 086												
Maxi							200,00	4,88	3,25	6,2	2,4	1 162												
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							199,50	4,21	3,26	6,7	2,1	1 270												
Ecart Type							10,61	0,30	0,05	0,1	0,4	21												
Mini							192,00	3,99	3,23	6,6	1,9	1 255												
Maxi							207,00	4,42	3,30	6,8	2,4	1 284												
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	180,00	5,17	3,05	6,2	2,5	1 055	177,00	4,93	3,07	6,8	3,1	1 241							166,00	5,24	3,01	6,6	2,7	1 080
Ecart Type																								
Mini	180,00	5,17	3,05	6,2	2,5	1 055	177,00	4,93	3,07	6,8	3,1	1 241							166,00	5,24	3,01	6,6	2,7	1 080
Maxi	180,00	5,17	3,05	6,2	2,5	1 055	177,00	4,93	3,07	6,8	3,1	1 241							166,00	5,24	3,01	6,6	2,7	1 080
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 24/08/2023

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							188,00	4,37	3,13	6,6	1,9	1 002												
Ecart Type							4,24	0,16	0,03	0,7	0,4	280												
Mini							185,00	4,26	3,11	6,1	1,6	804												
Maxi							191,00	4,48	3,15	7,1	2,2	1 200												
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	177,50	4,89	3,19	6,5	2,8	1 374	192,60	4,52	3,11	6,1	1,9	1 054												
Ecart Type	2,12	0,66	0,06		0,8	108	14,28	0,46	0,05	0,3	0,5	64												
Mini	176,00	4,42	3,14	6,5	2,3	1 297	170,00	4,03	3,04	5,7	1,4	966												
Maxi	179,00	5,36	3,23	6,5	3,4	1 450	208,00	5,27	3,18	6,6	2,7	1 118												
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							175,00	5,14	3,12	6,4	3,1	1 313												
Ecart Type																								
Mini							175,00	5,14	3,12	6,4	3,1	1 313												
Maxi							175,00	5,14	3,12	6,4	3,1	1 313												
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	156,00	5,81	2,99	7,8	4,0	1 240	168,00	5,45	3,03	7,3	3,5	1 206												
Ecart Type							7,07	0,25	0,01	0,3	0,2	50												
Mini	156,00	5,81	2,99	7,8	4,0	1 240	163,00	5,27	3,02	7,1	3,4	1 170												
Maxi	156,00	5,81	2,99	7,8	4,0	1 240	173,00	5,63	3,04	7,5	3,7	1 241												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 24/08/2023

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	182,00	4,91	3,14	7,3	2,8	1 270	188,00	4,36	3,13	7,0	1,9	1 230												
Ecart Type	5,66	0,45	0,06	0,1	0,7	284																		
Mini	178,00	4,59	3,10	7,2	2,3	1 069	188,00	4,36	3,13	7,0	1,9	1 230												
Maxi	186,00	5,23	3,18	7,3	3,3	1 470	188,00	4,36	3,13	7,0	1,9	1 230												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1												

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	187,00	4,92	3,11	7,3	2,4	1 240	188,00	4,81	3,19	7,0	2,6	1 363												
Ecart Type	7,07	0,21	0,03	0,1	0,4	4																		
Mini	182,00	4,77	3,09	7,2	2,1	1 237	188,00	4,81	3,19	7,0	2,6	1 363												
Maxi	192,00	5,07	3,13	7,4	2,7	1 243	188,00	4,81	3,19	7,0	2,6	1 363												
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	199,00	5,12	3,14	7,0	2,8	1 174																		
Ecart Type																								
Mini	199,00	5,12	3,14	7,0	2,8	1 174																		
Maxi	199,00	5,12	3,14	7,0	2,8	1 174																		
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	182,00	5,33	3,12	7,3	2,5	1 464																		
Ecart Type																								
Mini	182,00	5,33	3,12	7,3	2,5	1 464																		
Maxi	182,00	5,33	3,12	7,3	2,5	1 464																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 24/08/2023

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	197,57	4,23	3,19	6,2	2,1	1 264																		
Ecart Type	1,90	0,29	0,05	0,4	0,2	157																		
Mini	196,00	3,96	3,10	5,7	1,7	911																		
Maxi	201,00	4,79	3,25	6,7	2,4	1 346																		
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	172,50	4,72	3,07	6,3	2,6	979																		
Ecart Type	0,71	0,10	0,07	0,1	0,1	52																		
Mini	172,00	4,65	3,02	6,2	2,5	942																		
Maxi	173,00	4,79	3,12	6,3	2,7	1 016																		
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	205,00	4,16	3,25	5,9	1,8	1 219																		
Ecart Type																								
Mini	205,00	4,16	3,25	5,9	1,8	1 219																		
Maxi	205,00	4,16	3,25	5,9	1,8	1 219																		
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	191,50	5,46	3,19	6,2	3,5	1 380																		
Ecart Type	3,54	0,13	0,06	0,3	0,1	186																		
Mini	189,00	5,37	3,15	6,0	3,4	1 248																		
Maxi	194,00	5,56	3,23	6,4	3,5	1 511																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 24/08/2023

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	189,00	5,46	3,17	6,7	3,5	1 374																		
Ecart Type	1,41	0,08	0,01	0,6	0,4	62																		
Mini	188,00	5,40	3,16	6,3	3,3	1 330																		
Maxi	190,00	5,51	3,18	7,1	3,8	1 417																		
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	189,33	4,89	3,16	6,8	2,9	1 274																		
Ecart Type	2,89	0,12	0,02	0,5	0,1	86																		
Mini	186,00	4,76	3,14	6,2	2,8	1 176																		
Maxi	191,00	5,00	3,18	7,1	3,0	1 333																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		