

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 28/08/2023

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	191.00	4.17	3.24	6.1	2.4	1 076																		
Ecart Type																								
Mini	191.00	4.17	3.24	6.1	2.4	1 076																		
Maxi	191.00	4.17	3.24	6.1	2.4	1 076																		
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	181.00	4.00	3.17	5.9	2.4	1 061	192.00	4.29	3.25	6.2	2.6	1 258												
Ecart Type							9.90	0.42	0.09	0.5		293												
Mini	181.00	4.00	3.17	5.9	2.4	1 061	185.00	3.99	3.18	5.8	2.6	1 050												
Maxi	181.00	4.00	3.17	5.9	2.4	1 061	199.00	4.58	3.31	6.5	2.6	1 465												
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	171.67	4.76	3.09	6.7	2.8	1 032	177.00	4.61	3.09	6.5	2.7	1 070							139.00	5.83	2.91	7.2	3.6	728
Ecart Type	7.09	0.72	0.01	0.7	0.7	213	16.51	0.93	0.08	0.8	1.0	216								1.61	0.05	0.1	1.6	236
Mini	164.00	4.00	3.08	5.9	2.2	792	155.00	3.42	3.01	5.7	1.3	753							139.00	4.69	2.87	7.1	2.5	561
Maxi	178.00	5.43	3.10	7.3	3.5	1 198	195.00	5.67	3.19	7.4	3.8	1 210							139.00	6.97	2.94	7.3	4.7	895
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	197.00	4.22	3.27	6.9	2.3	1 295																		
Ecart Type																								
Mini	197.00	4.22	3.27	6.9	2.3	1 295																		
Maxi	197.00	4.22	3.27	6.9	2.3	1 295																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 28/08/2023

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	165.00	4.53	3.23	6.4	2.8	1 302																		
Ecart Type																								
Mini	165.00	4.53	3.23	6.4	2.8	1 302																		
Maxi	165.00	4.53	3.23	6.4	2.8	1 302																		
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	172.00	4.42	3.17	6.6	2.8	1 061																		
Ecart Type	12.73	0.23	0.05	0.6	0.1	177																		
Mini	163.00	4.26	3.14	6.2	2.7	935																		
Maxi	181.00	4.58	3.21	7.0	2.9	1 186																		
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	191.00	4.96	3.23	6.2	3.1	1 157																		
Ecart Type																								
Mini	191.00	4.96	3.23	6.2	3.1	1 157																		
Maxi	191.00	4.96	3.23	6.2	3.1	1 157																		
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							201.00	3.99	3.22	5.7	2.0	848												
Ecart Type																								
Mini							201.00	3.99	3.22	5.7	2.0	848												
Maxi							201.00	3.99	3.22	5.7	2.0	848												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 28/08/2023

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	4.07	3.21	6.1	2.0	911												
Ecart Type							2.12	0.08	0.02		0.1	89												
Mini							188.00	4.02	3.19	6.1	1.9	848												
Maxi							191.00	4.13	3.22	6.1	2.1	974												
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	178.00	4.26	3.23	6.4	2.3	1 137																		
Ecart Type																								
Mini	178.00	4.26	3.23	6.4	2.3	1 137																		
Maxi	178.00	4.26	3.23	6.4	2.3	1 137																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	178.00	4.76	3.15	6.3	3.0	1 144	187.75	4.11	3.19	6.0	2.2	951												
Ecart Type							5.91	0.33	0.04	0.2	0.3	86												
Mini	178.00	4.76	3.15	6.3	3.0	1 144	183.00	3.75	3.15	5.8	1.8	855												
Maxi	178.00	4.76	3.15	6.3	3.0	1 144	196.00	4.50	3.24	6.2	2.5	1 024												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4												

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	4.85	3.15	6.0	2.4	1 013													177.00	4.98	3.00	6.6	2.3	775
Ecart Type																								
Mini	211.00	4.85	3.15	6.0	2.4	1 013													177.00	4.98	3.00	6.6	2.3	775
Maxi	211.00	4.85	3.15	6.0	2.4	1 013													177.00	4.98	3.00	6.6	2.3	775
Parcelles	1	1	1	1	1	1													1	1	1	1	1	1

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 28/08/2023

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	198.67	4.17	3.19	6.0	1.9	1 019																		
Ecart Type	8.62	0.16	0.03	0.3	0.4	54																		
Mini	191.00	4.07	3.16	5.7	1.6	958																		
Maxi	208.00	4.35	3.22	6.2	2.4	1 060																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

Corgoloin

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	194.33	4.14	3.23	7.0	1.9	1 191																		
Ecart Type	5.86	0.07	0.03	0.1	0.2	38																		
Mini	190.00	4.07	3.21	6.9	1.8	1 149																		
Maxi	201.00	4.20	3.26	7.0	2.1	1 221																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

Ladoix Serrigny

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	195.00	4.44	3.32	7.0	2.7	1 418	180.00	4.21	3.16	6.2	2.4	869												
Ecart Type																								
Mini	195.00	4.44	3.32	7.0	2.7	1 418	180.00	4.21	3.16	6.2	2.4	869												
Maxi	195.00	4.44	3.32	7.0	2.7	1 418	180.00	4.21	3.16	6.2	2.4	869												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	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	191.50	3.96	3.25	6.9	1.6	1 262	192.00	4.66	3.20	6.8	2.8	1 357												
Ecart Type	3.54	0.06	0.01		0.1	1																		
Mini	189.00	3.91	3.25	6.9	1.6	1 261	192.00	4.66	3.20	6.8	2.8	1 357												
Maxi	194.00	4.00	3.26	6.9	1.7	1 263	192.00	4.66	3.20	6.8	2.8	1 357												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 28/08/2023

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	194.00	3.50	3.23	6.5	1.1	1 070																		
Ecart Type																								
Mini	194.00	3.50	3.23	6.5	1.1	1 070																		
Maxi	194.00	3.50	3.23	6.5	1.1	1 070																		
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	182.50	5.13	3.15	7.0	3.5	1 199	176.00	5.14	3.13	7.0	3.6	1 201												
Ecart Type	4.95	0.15	0.06	0.1	0.4	103	7.07	0.08	0.08	0.2	0.6	148												
Mini	179.00	5.03	3.10	6.9	3.2	1 126	171.00	5.09	3.07	6.9	3.2	1 096												
Maxi	186.00	5.24	3.19	7.1	3.7	1 271	181.00	5.20	3.19	7.2	4.0	1 306												
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	188.00	4.51	3.30	7.0	3.0	1 467																		
Ecart Type																								
Mini	188.00	4.51	3.30	7.0	3.0	1 467																		
Maxi	188.00	4.51	3.30	7.0	3.0	1 467																		
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																			168.50	5.28	3.08	7.5	3.3	1 236
Ecart Type																			0.71	0.14	0.04	0.1	0.1	47
Mini																			168.00	5.18	3.06	7.4	3.2	1 202
Maxi																			169.00	5.38	3.11	7.5	3.3	1 269
Parcelles																			2	2	2	2	2	2

Marsannay / Couchey

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 28/08/2023

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	176.00	4.75	3.19	6.8	2.7	1 215	191.00	4.20	3.22	6.7	2.2	1 344												
Ecart Type	22.63	0.36	0.04	1.1	0.3	226																		
Mini	160.00	4.50	3.16	6.1	2.5	1 055	191.00	4.20	3.22	6.7	2.2	1 344												
Maxi	192.00	5.01	3.22	7.6	2.9	1 375	191.00	4.20	3.22	6.7	2.2	1 344												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	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	3.67	3.36	6.1	2.1	1 094	195.00	3.91	3.25	6.0	1.8	991												
Ecart Type							9.90	0.36	0.04	0.2	0.3	150												
Mini	191.00	3.67	3.36	6.1	2.1	1 094	188.00	3.65	3.23	5.9	1.6	885												
Maxi	191.00	3.67	3.36	6.1	2.1	1 094	202.00	4.16	3.28	6.2	2.0	1 097												
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							193.00	4.06	3.14	5.9	2.0	815												
Ecart Type																								
Mini							193.00	4.06	3.14	5.9	2.0	815												
Maxi							193.00	4.06	3.14	5.9	2.0	815												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne							191.50	3.88	3.23	6.4	1.7	979												
Ecart Type							4.12	0.24	0.10	0.6	0.3	288												
Mini							188.00	3.68	3.10	5.8	1.3	691												
Maxi							196.00	4.19	3.35	7.0	2.1	1 323												
Parcelles							4	4	4	4	4	4												

Monthélie

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 28/08/2023

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	198.00	3.40	3.26	6.7	1.1	1 126																		
Ecart Type																								
Mini	198.00	3.40	3.26	6.7	1.1	1 126																		
Maxi	198.00	3.40	3.26	6.7	1.1	1 126																		
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	4.63	3.27	7.0	3.1	1 377																		
Ecart Type																								
Mini	174.00	4.63	3.27	7.0	3.1	1 377																		
Maxi	174.00	4.63	3.27	7.0	3.1	1 377																		
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	195.00	4.36	3.35	6.0	3.0	1 436																		
Ecart Type																								
Mini	195.00	4.36	3.35	6.0	3.0	1 436																		
Maxi	195.00	4.36	3.35	6.0	3.0	1 436																		
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	187.00	4.58	3.13	5.8	2.6	1 138																		
Ecart Type																								
Mini	187.00	4.58	3.13	5.8	2.6	1 138																		
Maxi	187.00	4.58	3.13	5.8	2.6	1 138																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 28/08/2023

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	154.00	4.43	3.01	6.4	2.6	752													169.00	4.43	3.02	6.4	2.2	636
Ecart Type																								
Mini	154.00	4.43	3.01	6.4	2.6	752													169.00	4.43	3.02	6.4	2.2	636
Maxi	154.00	4.43	3.01	6.4	2.6	752													169.00	4.43	3.02	6.4	2.2	636
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	181.67	4.25	3.21	6.1	2.6	1 018																		
Ecart Type	6.35	0.54	0.04	0.2	0.8	157																		
Mini	178.00	3.65	3.17	5.9	1.8	840																		
Maxi	189.00	4.69	3.25	6.3	3.4	1 137																		
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	153.00	5.34	3.11	6.9	3.5	1 139	169.00	5.21	3.05	6.6	3.2	966												
Ecart Type																								
Mini	153.00	5.34	3.11	6.9	3.5	1 139	169.00	5.21	3.05	6.6	3.2	966												
Maxi	153.00	5.34	3.11	6.9	3.5	1 139	169.00	5.21	3.05	6.6	3.2	966												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1												

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	166.50	5.08	3.08	6.6	3.0	869																		
Ecart Type	3.54	0.11	0.01	0.1	0.1	1																		
Mini	164.00	5.00	3.07	6.6	3.0	868																		
Maxi	169.00	5.15	3.08	6.7	3.1	869																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Nolay

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 28/08/2023

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	156.83	5.13	3.07	7.3	3.5	1 282	160.00	5.45	3.01	7.3	3.7	1 240												
Ecart Type	5.38	0.29	0.05	0.3	0.4	122	8.49	0.09	0.05	0.4	0.4	193												
Mini	149.00	4.57	3.00	6.7	2.8	1 116	154.00	5.38	2.98	7.0	3.4	1 103												
Maxi	161.00	5.43	3.13	7.7	3.8	1 395	166.00	5.51	3.05	7.6	4.0	1 376												
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	178.50	4.52	3.24	6.5	3.0	1 259																		
Ecart Type	16.26	0.60	0.02	0.9	0.6	189																		
Mini	167.00	4.09	3.22	5.9	2.5	1 125																		
Maxi	190.00	4.94	3.25	7.2	3.4	1 392																		
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	4.79	3.13	7.2	3.1	1 181																		
Ecart Type																								
Mini	159.00	4.79	3.13	7.2	3.1	1 181																		
Maxi	159.00	4.79	3.13	7.2	3.1	1 181																		
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	182.67	4.65	3.23	6.6	3.2	1 304																		
Ecart Type	5.86	0.14	0.08	0.3	0.3	99																		
Mini	176.00	4.51	3.15	6.3	3.0	1 191																		
Maxi	187.00	4.79	3.30	6.9	3.5	1 374																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

Pernand Vergelesses

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 28/08/2023

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	211.00	4.36	3.26	5.8	2.1	1 183	150.00	5.80	3.06	6.8	4.0	1 184												
Ecart Type																								
Mini	211.00	4.36	3.26	5.8	2.1	1 183	150.00	5.80	3.06	6.8	4.0	1 184												
Maxi	211.00	4.36	3.26	5.8	2.1	1 183	150.00	5.80	3.06	6.8	4.0	1 184												
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																			164.00	5.24	3.04	6.7	3.2	949
Ecart Type																								
Mini																			164.00	5.24	3.04	6.7	3.2	949
Maxi																			164.00	5.24	3.04	6.7	3.2	949
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	172.50	4.90	3.15	6.9	3.2	1 210	166.00	4.71	3.08	6.6	3.0	1 083												
Ecart Type	11.45	0.21	0.02	0.6	0.4	44	2.83	0.37	0.03	0.6	0.5	93												
Mini	158.00	4.71	3.14	6.1	2.8	1 163	164.00	4.45	3.06	6.2	2.6	1 017												
Maxi	186.00	5.19	3.18	7.5	3.5	1 268	168.00	4.98	3.10	7.0	3.3	1 149												
Parcelles	4	4	4	4	4	4	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	195.00	4.20	3.27	6.2	2.4	1 189																		
Ecart Type	2.65	0.05	0.06	0.6	0.2	242																		
Mini	192.00	4.16	3.23	5.9	2.2	1 009																		
Maxi	197.00	4.26	3.34	6.9	2.6	1 464																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 28/08/2023

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	191.00	4.15	3.25	6.0	2.1	1 191	201.00	3.84	3.30	6.7	1.6	1 235	192.00	3.67	3.19	6.8	1.2	1 094	181.00	4.28	3.19	7.3	1.6	1 180
Ecart Type																								
Mini	191.00	4.15	3.25	6.0	2.1	1 191	201.00	3.84	3.30	6.7	1.6	1 235	192.00	3.67	3.19	6.8	1.2	1 094	181.00	4.28	3.19	7.3	1.6	1 180
Maxi	191.00	4.15	3.25	6.0	2.1	1 191	201.00	3.84	3.30	6.7	1.6	1 235	192.00	3.67	3.19	6.8	1.2	1 094	181.00	4.28	3.19	7.3	1.6	1 180
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	184.67	4.06	3.23	6.5	2.3	1 284																		
Ecart Type	3.51	0.43	0.01	0.5	0.5	347																		
Mini	181.00	3.64	3.22	5.9	1.8	884																		
Maxi	188.00	4.49	3.24	6.9	2.8	1 497																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

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	185.00	3.84	3.35	6.8	2.3	1 285																		
Ecart Type	2.83	0.10	0.11	0.1	0.4	260																		
Mini	183.00	3.77	3.27	6.7	2.0	1 101																		
Maxi	187.00	3.91	3.43	6.9	2.6	1 468																		
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	179.00	3.71	3.31	6.8	2.0	1 307																		
Ecart Type	19.80	0.07	0.04	0.1	0.4	25																		
Mini	165.00	3.66	3.28	6.7	1.7	1 289																		
Maxi	193.00	3.76	3.34	6.9	2.2	1 325																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Puligny Montrachet

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 28/08/2023

Grands Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne							190.50	3.98	3.23	6.0	2.1	995												
Ecart Type							10.61	0.69	0.17	0.2	0.4	218												
Mini							183.00	3.50	3.11	5.8	1.8	841												
Maxi							198.00	4.47	3.35	6.1	2.4	1 149												
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							199.00	3.89	3.29	5.8	2.1	1 062												
Ecart Type							5.66	0.18	0.05	0.2	0.1	47												
Mini							195.00	3.77	3.25	5.6	2.0	1 029												
Maxi							203.00	4.02	3.32	5.9	2.2	1 095												
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	181.00	4.20	3.17	6.1	2.5	864	185.00	4.21	3.15	5.9	2.4	987							172.00	4.48	3.11	6.3	2.7	981
Ecart Type																								
Mini	181.00	4.20	3.17	6.1	2.5	864	185.00	4.21	3.15	5.9	2.4	987							172.00	4.48	3.11	6.3	2.7	981
Maxi	181.00	4.20	3.17	6.1	2.5	864	185.00	4.21	3.15	5.9	2.4	987							172.00	4.48	3.11	6.3	2.7	981
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							187.00	3.96	3.20	6.0	1.9	812												
Ecart Type							7.07	0.16	0.01	0.1	0.1	33												
Mini							182.00	3.84	3.19	5.9	1.9	789												
Maxi							192.00	4.07	3.20	6.1	2.0	835												
Parcelles							2	2	2	2	2	2												

Saint Aubin

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 28/08/2023

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	176.00	4.30	3.29	6.8	2.7	1 328	192.40	3.94	3.22	6.3	1.9	1 027												
Ecart Type		0.41	0.10	0.7	0.7	247	10.76	0.35	0.04	0.6	0.5	163												
Mini	176.00	4.01	3.22	6.3	2.2	1 153	178.00	3.54	3.19	5.6	1.5	835												
Maxi	176.00	4.59	3.36	7.3	3.2	1 502	207.00	4.47	3.29	7.1	2.6	1 269												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	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							173.00	4.41	3.20	7.1	2.6	1 258												
Ecart Type																								
Mini							173.00	4.41	3.20	7.1	2.6	1 258												
Maxi							173.00	4.41	3.20	7.1	2.6	1 258												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

Saint Romain

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	170.00	4.64	3.20	7.2	3.1	1 260	175.00	4.73	3.17	7.1	3.0	1 236												
Ecart Type	4.36	0.17	0.02	0.2	0.3	42	5.20	0.56	0.04	0.2	0.6	109												
Mini	165.00	4.45	3.19	7.0	2.8	1 214	169.00	4.16	3.12	7.0	2.3	1 135												
Maxi	173.00	4.79	3.22	7.3	3.3	1 297	178.00	5.28	3.20	7.3	3.4	1 351												
Parcelles	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3												

Santenay

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	178.00	4.39	3.16	6.4	2.4	1 032	189.00	3.54	3.20	5.9	1.5	847												
Ecart Type	5.66	0.18	0.03		0.2	291																		
Mini	174.00	4.26	3.14	6.4	2.2	826	189.00	3.54	3.20	5.9	1.5	847												
Maxi	182.00	4.52	3.18	6.4	2.5	1 238	189.00	3.54	3.20	5.9	1.5	847												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 28/08/2023

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	4.29	3.17	6.3	2.1	899	186.00	4.24	3.21	6.2	2.2	916												
Ecart Type	7.07	0.33	0.08	0.1		17																		
Mini	183.00	4.06	3.11	6.2	2.1	887	186.00	4.24	3.21	6.2	2.2	916												
Maxi	193.00	4.52	3.23	6.4	2.1	911	186.00	4.24	3.21	6.2	2.2	916												
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	187.00	4.61	3.15	6.2	2.6	875																		
Ecart Type																								
Mini	187.00	4.61	3.15	6.2	2.6	875																		
Maxi	187.00	4.61	3.15	6.2	2.6	875																		
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	164.00	4.46	3.12	7.2	2.4	1 210																		
Ecart Type																								
Mini	164.00	4.46	3.12	7.2	2.4	1 210																		
Maxi	164.00	4.46	3.12	7.2	2.4	1 210																		
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	195.50	4.17	3.27	6.8	2.0	1 415																		
Ecart Type	6.36	0.08	0.08	0.3	0.3	111																		
Mini	191.00	4.11	3.21	6.6	1.8	1 336																		
Maxi	200.00	4.23	3.33	7.0	2.2	1 493																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Volnay

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 28/08/2023

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	200.57	4.00	3.27	5.8	2.2	1 176																		
Ecart Type	7.83	0.22	0.05	0.2	0.2	143																		
Mini	190.00	3.64	3.21	5.5	1.9	899																		
Maxi	214.00	4.29	3.34	6.1	2.5	1 351																		
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	182.50	4.25	3.15	6.1	2.5	814																		
Ecart Type	3.54	0.08	0.06	0.1	0.1	83																		
Mini	180.00	4.19	3.11	6.1	2.5	755																		
Maxi	185.00	4.30	3.19	6.2	2.6	872																		
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	204.00	4.34	3.31	6.1	2.4	1 282																		
Ecart Type																								
Mini	204.00	4.34	3.31	6.1	2.4	1 282																		
Maxi	204.00	4.34	3.31	6.1	2.4	1 282																		
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	196.50	4.52	3.31	6.4	3.1	1 301																		
Ecart Type	2.12	0.11	0.01	0.4		35																		
Mini	195.00	4.44	3.30	6.1	3.1	1 276																		
Maxi	198.00	4.59	3.32	6.7	3.1	1 326																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 28/08/2023

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	190.00	4.84	3.26	6.1	3.1	1 335																		
Ecart Type	2.00	0.22	0.03		0.3	106																		
Mini	188.00	4.59	3.23	6.1	2.8	1 225																		
Maxi	192.00	4.99	3.29	6.1	3.3	1 436																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	186.25	4.20	3.28	6.8	2.5	1 281																		
Ecart Type	9.07	0.17	0.04	0.2	0.3	90																		
Mini	173.00	4.01	3.23	6.7	2.1	1 158																		
Maxi	193.00	4.42	3.32	7.2	2.8	1 367																		
Parcelles	4	4	4	4	4	4																		