

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 31/08/2023

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	193,00	4,04	3,28	6,7	2,1	1 351																		
Ecart Type																								
Mini	193,00	4,04	3,28	6,7	2,1	1 351																		
Maxi	193,00	4,04	3,28	6,7	2,1	1 351																		
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	188,00	4,04	3,23	6,5	2,3	1 265	203,50	4,20	3,30	6,5	2,3	1 345												
Ecart Type							0,71	0,42	0,08	0,1	0,2	133												
Mini	188,00	4,04	3,23	6,5	2,3	1 265	203,00	3,90	3,24	6,4	2,1	1 251												
Maxi	188,00	4,04	3,23	6,5	2,3	1 265	204,00	4,49	3,36	6,5	2,4	1 439												
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	162,00	4,96	3,08	7,0	3,1	811	183,50	4,53	3,10	6,5	2,5	953							146,50	6,01	2,94	7,5	3,7	729
Ecart Type	10,82	0,71	0,02	0,3	0,9	152	11,03	0,64	0,06	0,2	0,8	124							4,95	0,45	0,01	0,1	0,3	257
Mini	153,00	4,15	3,06	6,7	2,0	636	170,00	3,77	3,05	6,3	1,5	791							143,00	5,69	2,93	7,4	3,5	547
Maxi	174,00	5,49	3,10	7,3	3,6	901	197,00	5,30	3,18	6,8	3,3	1 061							150,00	6,33	2,95	7,6	3,9	911
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	200,00	4,25	3,26	6,4	2,3	1 200																			
Ecart Type																									
Mini	200,00	4,25	3,26	6,4	2,3	1 200																			
Maxi	200,00	4,25	3,26	6,4	2,3	1 200																			
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 31/08/2023

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	4,00	3,31	6,9	2,2	1 402																		
Ecart Type																								
Mini	176,00	4,00	3,31	6,9	2,2	1 402																		
Maxi	176,00	4,00	3,31	6,9	2,2	1 402																		
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	180,50	4,18	3,21	6,7	2,5	1 175																		
Ecart Type	7,78	0,20	0,01		0,3	53																		
Mini	175,00	4,04	3,21	6,7	2,3	1 137																		
Maxi	186,00	4,32	3,22	6,7	2,7	1 212																		
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	4,74	3,29	6,8	3,1	1 426																		
Ecart Type																								
Mini	191,00	4,74	3,29	6,8	3,1	1 426																		
Maxi	191,00	4,74	3,29	6,8	3,1	1 426																		
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							203,00	3,96	3,26	6,5	1,9	1 255												
Ecart Type																								
Mini							203,00	3,96	3,26	6,5	1,9	1 255												
Maxi							203,00	3,96	3,26	6,5	1,9	1 255												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												



MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 31/08/2023

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	179,00	4,07	3,30	7,2	1,9	1 260																		
Ecart Type																								
Mini	179,00	4,07	3,30	7,2	1,9	1 260																		
Maxi	179,00	4,07	3,30	7,2	1,9	1 260																		
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	183,00	4,46	3,21	6,7	2,8	1 406	194,50	4,13	3,24	6,6	2,0	1 238												
Ecart Type							2,12	0,30	0,02	0,3	0,3	56												
Mini	183,00	4,46	3,21	6,7	2,8	1 406	193,00	3,92	3,22	6,4	1,8	1 198												
Maxi	183,00	4,46	3,21	6,7	2,8	1 406	196,00	4,35	3,25	6,8	2,2	1 277												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2												

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	208,00	4,02	3,27	6,7	1,7	1 132													155,00	5,97	2,99	7,9	3,7	1 141	
Ecart Type																									
Mini	208,00	4,02	3,27	6,7	1,7	1 132													155,00	5,97	2,99	7,9	3,7	1 141	
Maxi	208,00	4,02	3,27	6,7	1,7	1 132													155,00	5,97	2,99	7,9	3,7	1 141	
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	201,67	3,81	3,28	6,7	1,5	1 160																		
Ecart Type	11,72	0,27	0,02	0,3	0,6	71																		
Mini	193,00	3,59	3,27	6,3	1,1	1 118																		
Maxi	215,00	4,12	3,30	6,9	2,1	1 242																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

Corgoloin

* : 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 31/08/2023

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	185,00	4,28	3,20	6,5	2,4	1 097																		
Ecart Type																								
Mini	185,00	4,28	3,20	6,5	2,4	1 097																		
Maxi	185,00	4,28	3,20	6,5	2,4	1 097																		
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	191,00	4,06	3,21	6,3	2,1	1 056																		
Ecart Type	7,21	0,05	0,05	0,1	0,1	76																		
Mini	185,00	4,02	3,17	6,2	2,0	996																		
Maxi	199,00	4,11	3,26	6,4	2,1	1 142																		
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	187,00	4,34	3,26	6,1	2,5	1 206	189,00	4,20	3,19	5,9	2,2	927												
Ecart Type																								
Mini	187,00	4,34	3,26	6,1	2,5	1 206	189,00	4,20	3,19	5,9	2,2	927												
Maxi	187,00	4,34	3,26	6,1	2,5	1 206	189,00	4,20	3,19	5,9	2,2	927												
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	179,50	3,95	3,20	6,1	1,9	979	203,00	4,29	3,27	5,6	2,4	1 370												
Ecart Type	9,19		0,02		0,3	18																		
Mini	173,00	3,95	3,18	6,1	1,7	966	203,00	4,29	3,27	5,6	2,4	1 370												
Maxi	186,00	3,95	3,21	6,1	2,1	991	203,00	4,29	3,27	5,6	2,4	1 370												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1												



MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 31/08/2023

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	193,00	3,51	3,22	5,8	1,5	766																			
Ecart Type																									
Mini	193,00	3,51	3,22	5,8	1,5	766																			
Maxi	193,00	3,51	3,22	5,8	1,5	766																			
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	171,50	5,11	3,12	7,0	3,4	1 148	182,00	4,92	3,13	6,8	3,4	1 188												
Ecart Type	0,71	0,14	0,04	0,3		152	1,41	0,20			0,2	11												
Mini	171,00	5,01	3,09	6,8	3,4	1 040	181,00	4,78	3,13	6,8	3,2	1 180												
Maxi	172,00	5,21	3,14	7,2	3,4	1 255	183,00	5,06	3,13	6,8	3,5	1 195												
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	185,00	4,57	3,28	6,8	3,0	1 505																			
Ecart Type																									
Mini	185,00	4,57	3,28	6,8	3,0	1 505																			
Maxi	185,00	4,57	3,28	6,8	3,0	1 505																			
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	5,27	3,09	7,1	3,4	1 309
Ecart Type																				0,05	0,04	0,1		62
Mini																			172,00	5,23	3,07	7,1	3,4	1 265
Maxi																			172,00	5,30	3,12	7,2	3,4	1 352
Parcelles																			2	2	2	2	2	2

Marsannay / Couchey



MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 31/08/2023

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	175,50	4,31	3,22	7,0	2,4	1 227	191,00	4,24	3,21	6,7	2,2	1 225													
Ecart Type	10,61	0,08		0,2	0,2	129																			
Mini	168,00	4,25	3,22	6,9	2,2	1 136	191,00	4,24	3,21	6,7	2,2	1 225													
Maxi	183,00	4,37	3,22	7,2	2,5	1 318	191,00	4,24	3,21	6,7	2,2	1 225													
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1													

Massingy

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	151,49	7,30	2,91	4,5	6,1		174,95	6,05	2,95	4,5	4,5															
Ecart Type	13,60	0,21	0,08		0,1																					
Mini	141,87	7,15	2,85	4,5	6,0		174,95	6,05	2,95	4,5	4,5															
Maxi	161,10	7,45	2,96	4,5	6,2		174,95	6,05	2,95	4,5	4,5															
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	162,38	6,95	2,94	4,0	6,0		168,02	6,30	2,95	4,0	5,0															
Ecart Type																										
Mini	162,38	6,95	2,94	4,0	6,0		168,02	6,30	2,95	4,0	5,0															
Maxi	162,38	6,95	2,94	4,0	6,0		168,02	6,30	2,95	4,0	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	194,00	3,73	3,35	6,6	1,7	1 301	195,50	3,98	3,29	6,5	1,9	1 293													
Ecart Type							3,54	0,08	0,02	0,3	0,1	102													
Mini	194,00	3,73	3,35	6,6	1,7	1 301	193,00	3,92	3,27	6,3	1,8	1 221													
Maxi	194,00	3,73	3,35	6,6	1,7	1 301	198,00	4,04	3,30	6,7	1,9	1 365													
Parcelles	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2													



MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 31/08/2023

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							200,00	3,94	3,18	6,5	1,5	1 083																		
Ecart Type																														
Mini							200,00	3,94	3,18	6,5	1,5	1 083																		
Maxi							200,00	3,94	3,18	6,5	1,5	1 083																		
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							197,50	3,80	3,25	6,4	1,5	1 195																		
Ecart Type							4,36	0,23	0,07	0,3	0,4	104																		
Mini							191,00	3,55	3,16	6,1	1,2	1 137																		
Maxi							200,00	4,11	3,34	6,7	1,9	1 351																		
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	198,00	3,30	3,27	6,0	1,4	918																								
Ecart Type																														
Mini	198,00	3,30	3,27	6,0	1,4	918																								
Maxi	198,00	3,30	3,27	6,0	1,4	918																								
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	176,00	4,75	3,23	6,8	3,4	1 422																								
Ecart Type																														
Mini	176,00	4,75	3,23	6,8	3,4	1 422																								
Maxi	176,00	4,75	3,23	6,8	3,4	1 422																								
Parcelles	1	1	1	1	1	1																								

Morey St Denis



MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 31/08/2023

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	194,00	4,32	3,38	6,7	2,8	1 585																		
Ecart Type																								
Mini	194,00	4,32	3,38	6,7	2,8	1 585																		
Maxi	194,00	4,32	3,38	6,7	2,8	1 585																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	192,00	4,02	3,23	6,5	2,1	1 254																		
Ecart Type																								
Mini	192,00	4,02	3,23	6,5	2,1	1 254																		
Maxi	192,00	4,02	3,23	6,5	2,1	1 254																		
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	158,00	4,40	3,04	7,2	2,1	1 008													165,00	4,63	3,03	7,1	2,3	964
Ecart Type																								
Mini	158,00	4,40	3,04	7,2	2,1	1 008													165,00	4,63	3,03	7,1	2,3	964
Maxi	158,00	4,40	3,04	7,2	2,1	1 008													165,00	4,63	3,03	7,1	2,3	964
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	191,00	4,13	3,27	6,8	2,2	1 251																		
Ecart Type	3,46	0,61	0,03	0,3	1,0	181																		
Mini	187,00	3,43	3,25	6,5	1,0	1 043																		
Maxi	193,00	4,55	3,30	7,1	2,8	1 371																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

Nantoux



MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 31/08/2023

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	160,00	4,88	3,16	7,5	2,9	1 298	175,00	4,96	3,12	7,2	3,0	1 183														
Ecart Type																										
Mini	160,00	4,88	3,16	7,5	2,9	1 298	175,00	4,96	3,12	7,2	3,0	1 183														
Maxi	160,00	4,88	3,16	7,5	2,9	1 298	175,00	4,96	3,12	7,2	3,0	1 183														
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	174,00	4,60	3,17	7,1	2,8	1 134																					
Ecart Type		0,08	0,01	0,1	0,1	37																					
Mini	174,00	4,54	3,16	7,1	2,7	1 107																					
Maxi	174,00	4,65	3,18	7,2	2,8	1 160																					
Parcelles	2	2	2	2	2	2																					

Nolay

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	159,83	5,04	3,14	7,0	3,4	1 079	165,50	5,39	3,05	7,0	3,3	990															
Ecart Type	5,04	0,23	0,02	0,1	0,3	153	12,02	0,57	0,01	0,3	0,6	233															
Mini	151,00	4,64	3,11	6,8	2,8	855	157,00	4,99	3,05	6,8	2,8	825															
Maxi	166,00	5,32	3,16	7,2	3,8	1 280	174,00	5,79	3,06	7,2	3,7	1 154															
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	188,50	4,22	3,29	6,6	2,6	1 212																					
Ecart Type	4,95	0,46	0,01	0,4	0,4	126																					
Mini	185,00	3,90	3,28	6,3	2,4	1 123																					
Maxi	192,00	4,55	3,29	6,8	2,9	1 301																					
Parcelles	2	2	2	2	2	2																					



MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 31/08/2023

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	173,00	4,74	3,16	6,8	2,9	983																		
Ecart Type																								
Mini	173,00	4,74	3,16	6,8	2,9	983																		
Maxi	173,00	4,74	3,16	6,8	2,9	983																		
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	190,00	4,40	3,25	6,5	2,8	1 189																		
Ecart Type	3,46	0,32	0,09	0,2	0,4	203																		
Mini	188,00	4,21	3,17	6,4	2,6	977																		
Maxi	194,00	4,77	3,35	6,7	3,3	1 381																		
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	205,00	4,39	3,29	6,8	2,2	1 441	170,00	4,85	3,11	6,9	3,1	1 241													
Ecart Type																									
Mini	205,00	4,39	3,29	6,8	2,2	1 441	170,00	4,85	3,11	6,9	3,1	1 241													
Maxi	205,00	4,39	3,29	6,8	2,2	1 441	170,00	4,85	3,11	6,9	3,1	1 241													
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																			167,00	5,10	3,08	6,9	3,1	946
Ecart Type																								
Mini																			167,00	5,10	3,08	6,9	3,1	946
Maxi																			167,00	5,10	3,08	6,9	3,1	946
Parcelles																			1	1	1	1	1	1



MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 31/08/2023

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	174,50	4,67	3,17	6,8	3,0	1 122	174,00	4,61	3,12	6,5	3,0	1 024													
Ecart Type	10,34	0,07	0,01	0,3	0,2	108		0,33	0,01		0,5	12													
Mini	161,00	4,58	3,16	6,6	2,7	973	174,00	4,38	3,11	6,5	2,6	1 015													
Maxi	186,00	4,73	3,18	7,2	3,2	1 229	174,00	4,84	3,12	6,5	3,3	1 032													
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	196,33	4,07	3,29	6,4	2,2	1 218																			
Ecart Type	4,62	0,02	0,04	0,3	0,1	234																			
Mini	191,00	4,04	3,25	6,1	2,1	954																			
Maxi	199,00	4,08	3,33	6,7	2,3	1 401																			
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	199,00	3,78	3,31	6,3	1,7	1 144	206,00	3,57	3,28	5,7	1,5	1 061	193,00	3,33	3,21	6,1	1,4	837	178,00	4,19	3,15	6,6	1,8	865	
Ecart Type																									
Mini	199,00	3,78	3,31	6,3	1,7	1 144	206,00	3,57	3,28	5,7	1,5	1 061	193,00	3,33	3,21	6,1	1,4	837	178,00	4,19	3,15	6,6	1,8	865	
Maxi	199,00	3,78	3,31	6,3	1,7	1 144	206,00	3,57	3,28	5,7	1,5	1 061	193,00	3,33	3,21	6,1	1,4	837	178,00	4,19	3,15	6,6	1,8	865	
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	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	186,67	4,02	3,29	6,5	2,3	1 224																			
Ecart Type	6,43	0,62	0,01	0,4	0,6	245																			
Mini	182,00	3,38	3,29	6,1	1,7	957																			
Maxi	194,00	4,61	3,30	6,8	2,9	1 438																			
Parcelles	3	3	3	3	3	3																			

Premeaux Prissey

* : 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 31/08/2023

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	184,50	4,13	3,29	7,0	2,3	1 402																			
Ecart Type	4,95	0,06	0,07	0,1	0,4	200																			
Mini	181,00	4,08	3,24	6,9	2,0	1 260																			
Maxi	188,00	4,17	3,34	7,1	2,6	1 543																			
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	181,00	3,93	3,27	6,7	2,3	1 361																			
Ecart Type	2,83	0,07	0,04		0,1	78																			
Mini	179,00	3,88	3,24	6,7	2,2	1 306																			
Maxi	183,00	3,98	3,29	6,7	2,4	1 416																			
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	183,00	4,05	3,34	6,7	2,6	1 359	195,75	3,94	3,24	6,5	1,8	1 062													
Ecart Type	2,83	0,38	0,02	0,2	0,6	97	7,89	0,40	0,02	0,1	0,7	150													
Mini	181,00	3,78	3,33	6,5	2,2	1 290	184,00	3,54	3,22	6,4	1,1	875													
Maxi	185,00	4,32	3,36	6,8	3,0	1 427	201,00	4,50	3,27	6,7	2,7	1 239													
Parcelles	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4													

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ							
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***		
Moyenne							185,00	4,25	3,24	6,6	2,5	1 039														
Ecart Type																										
Mini							185,00	4,25	3,24	6,6	2,5	1 039														
Maxi							185,00	4,25	3,24	6,6	2,5	1 039														
Parcelles							1	1	1	1	1	1														

Saint Romain



MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 31/08/2023

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	174,00	4,75	3,18	7,1	3,0	1 249	180,33	4,57	3,16	7,0	2,6	1 148													
Ecart Type	8,72	0,44	0,02	0,2	0,6	54	10,69	0,30	0,07	0,3	0,3	88													
Mini	168,00	4,32	3,16	6,9	2,5	1 191	171,00	4,23	3,10	6,7	2,3	1 057													
Maxi	184,00	5,19	3,20	7,3	3,6	1 297	192,00	4,78	3,23	7,3	2,9	1 233													
Parcelles	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3													

Santenay

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne	181,50	4,20	3,22	6,9	2,0	1 244	193,00	3,41	3,26	6,5	1,1	1 216													
Ecart Type	3,54	0,18	0,08		0,6	255																			
Mini	179,00	4,07	3,17	6,9	1,6	1 063	193,00	3,41	3,26	6,5	1,1	1 216													
Maxi	184,00	4,32	3,28	6,9	2,5	1 424	193,00	3,41	3,26	6,5	1,1	1 216													
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	185,50	4,06	3,21	6,8	1,9	1 230	193,00	4,26	3,29	6,2	2,4	1 136													
Ecart Type	2,12	0,04	0,02	0,2	0,1	99																			
Mini	184,00	4,04	3,20	6,7	1,8	1 160	193,00	4,26	3,29	6,2	2,4	1 136													
Maxi	187,00	4,09	3,23	7,0	1,9	1 300	193,00	4,26	3,29	6,2	2,4	1 136													
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	188,00	4,39	3,24	6,4	2,5	1 195																			
Ecart Type	9,64	0,33	0,06	0,7	0,3	220																			
Mini	177,00	4,06	3,20	5,9	2,3	942																			
Maxi	195,00	4,71	3,31	7,2	2,8	1 342																			
Parcelles	3	3	3	3	3	3																			



MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 31/08/2023

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	172,00	4,59	3,17	6,4	2,4	918																		
Ecart Type																								
Mini	172,00	4,59	3,17	6,4	2,4	918																		
Maxi	172,00	4,59	3,17	6,4	2,4	918																		
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	196,50	4,06	3,30	6,7	2,0	1 361																		
Ecart Type	6,36	0,11	0,06	0,2	0,4	30																		
Mini	192,00	3,98	3,26	6,5	1,8	1 340																		
Maxi	201,00	4,14	3,34	6,8	2,3	1 382																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

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	203,57	3,79	3,31	6,4	1,9	1 230																		
Ecart Type	7,14	0,23	0,05	0,2	0,3	154																		
Mini	194,00	3,52	3,27	6,0	1,5	1 091																		
Maxi	215,00	4,15	3,40	6,6	2,4	1 486																		
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	189,00	4,12	3,21	6,5	2,3	983																		
Ecart Type	4,24	0,04	0,08	0,1		269																		
Mini	186,00	4,09	3,15	6,5	2,3	792																		
Maxi	192,00	4,14	3,27	6,6	2,3	1 173																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		



MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 31/08/2023

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	202,00	3,81	3,32	6,3	2,0	1 188																				
Ecart Type																										
Mini	202,00	3,81	3,32	6,3	2,0	1 188																				
Maxi	202,00	3,81	3,32	6,3	2,0	1 188																				
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	197,00	4,62	3,34	6,7	3,2	1 518																			
Ecart Type	5,66	0,19	0,05	0,4	0,1	62																			
Mini	193,00	4,48	3,31	6,4	3,1	1 474																			
Maxi	201,00	4,75	3,38	7,0	3,3	1 562																			
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	195,00	4,53	3,30	6,8	2,8	1 383																			
Ecart Type	6,08	0,14	0,02	0,1	0,2	59																			
Mini	188,00	4,40	3,29	6,7	2,7	1 316																			
Maxi	199,00	4,68	3,33	6,9	3,1	1 424																			
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	194,00	4,16	3,28	6,5	2,5	1 294																			
Ecart Type	5,60	0,15	0,03	0,1	0,3	75																			
Mini	186,00	3,97	3,26	6,5	2,2	1 244																			
Maxi	199,00	4,34	3,32	6,6	2,7	1 403																			
Parcelles	4	4	4	4	4	4																			

