

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 04/09/2023

Arcenant

Hautes Côtes de Nuits	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	206,00	3,93	3,29	6,6	2,0	1 214																		
Ecart Type																								
Mini	206,00	3,93	3,29	6,6	2,0	1 214																		
Maxi	206,00	3,93	3,29	6,6	2,0	1 214																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

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	202,00	3,79	3,29	6,1	1,8	1 105																		
Ecart Type																								
Mini	202,00	3,79	3,29	6,1	1,8	1 105																		
Maxi	202,00	3,79	3,29	6,1	1,8	1 105																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Beaune

Crémants	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	182,00	4,28	3,17	6,8	2,3	994	196,00	4,00	3,23	6,1	1,9	1 206							156,00	5,21	3,00	7,4	3,0	887
Ecart Type	9,54	0,46	0,06	0,2	0,6	121	18,38	1,00	0,15	0,7	1,0	82							1,41	1,03	0,04	0,1	1,1	18
Mini	176,00	3,75	3,11	6,6	1,6	858	183,00	3,29	3,12	5,6	1,2	1 148							155,00	4,49	2,97	7,3	2,2	874
Maxi	193,00	4,63	3,22	6,9	2,7	1 090	209,00	4,70	3,33	6,6	2,6	1 264							157,00	5,94	3,03	7,4	3,7	900
Parcelles	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2							2	2	2	2	2	2

Chambolle Musigny

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 04/09/2023

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	215,00	3,98	3,36	6,6	1,9	1 409																		
Ecart Type																								
Mini	215,00	3,98	3,36	6,6	1,9	1 409																		
Maxi	215,00	3,98	3,36	6,6	1,9	1 409																		
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	190,00	3,91	3,35	6,8	1,9	1 461																		
Ecart Type																								
Mini	190,00	3,91	3,35	6,8	1,9	1 461																		
Maxi	190,00	3,91	3,35	6,8	1,9	1 461																		
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	193,00	3,80	3,29	6,5	1,9	1 163																		
Ecart Type	7,07	0,13	0,04	0,1	0,1	1																		
Mini	188,00	3,71	3,26	6,4	1,8	1 162																		
Maxi	198,00	3,89	3,31	6,5	2,0	1 163																		
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	206,00	4,28	3,36	6,7	2,3	1 337																		
Ecart Type																								
Mini	206,00	4,28	3,36	6,7	2,3	1 337																		
Maxi	206,00	4,28	3,36	6,7	2,3	1 337																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Chassagne Montrachet

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 04/09/2023

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	192,00	4,09	3,24	6,8	2,0	1 302	204,00	3,50	3,36	6,4	1,4	1 418												
Ecart Type																								
Mini	192,00	4,09	3,24	6,8	2,0	1 302	204,00	3,50	3,36	6,4	1,4	1 418												
Maxi	192,00	4,09	3,24	6,8	2,0	1 302	204,00	3,50	3,36	6,4	1,4	1 418												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1												

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	204,00	3,94	3,25	6,4	1,7	1 137													189,00	5,50	3,16	6,7	3,2	1 130
Ecart Type																								
Mini	204,00	3,94	3,25	6,4	1,7	1 137													189,00	5,50	3,16	6,7	3,2	1 130
Maxi	204,00	3,94	3,25	6,4	1,7	1 137													189,00	5,50	3,16	6,7	3,2	1 130
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	216,00	3,56	3,31	6,0	0,9	1 207																		
Ecart Type	8,49	0,14	0,01	0,7	0,1	5																		
Mini	210,00	3,46	3,31	5,5	0,9	1 203																		
Maxi	222,00	3,66	3,32	6,5	1,0	1 210																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

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	199,00	4,17	3,42	6,9	2,6	1 515																		
Ecart Type	14,14	0,24	0,06	0,1	0,4	28																		
Mini	189,00	4,00	3,37	6,8	2,3	1 495																		
Maxi	209,00	4,34	3,46	6,9	2,9	1 535																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 04/09/2023

Corgoloin

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	201,00	4,11	3,29	6,7	2,0	1 349																		
Ecart Type																								
Mini	201,00	4,11	3,29	6,7	2,0	1 349																		
Maxi	201,00	4,11	3,29	6,7	2,0	1 349																		
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	204,50	3,78	3,28	6,6	1,6	1 224																		
Ecart Type	5,80	0,11	0,03	0,2	0,1	64																		
Mini	200,00	3,66	3,25	6,4	1,5	1 129																		
Maxi	213,00	3,92	3,32	6,8	1,8	1 262																		
Parcelles	4	4	4	4	4	4																		

Ladoix Serrigny

Grands Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	220,00	3,76	3,48	6,7	1,6	1 515	221,00	3,51	3,33	6,3	1,2	1 139												
Ecart Type																								
Mini	220,00	3,76	3,48	6,7	1,6	1 515	221,00	3,51	3,33	6,3	1,2	1 139												
Maxi	220,00	3,76	3,48	6,7	1,6	1 515	221,00	3,51	3,33	6,3	1,2	1 139												
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							207,00	4,17	3,29	6,1	2,2	1 355												
Ecart Type																								
Mini							207,00	4,17	3,29	6,1	2,2	1 355												
Maxi							207,00	4,17	3,29	6,1	2,2	1 355												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 04/09/2023

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	208,00	3,14	3,34	6,4	0,8	1 065																		
Ecart Type																								
Mini	208,00	3,14	3,34	6,4	0,8	1 065																		
Maxi	208,00	3,14	3,34	6,4	0,8	1 065																		
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	191,50	5,10	3,25	6,9	3,7	1 408	202,00	4,54	3,20	6,4	2,5	1 245												
Ecart Type	4,95	0,15		0,3	0,1	31		0,08	0,01	0,1	0,1	10												
Mini	188,00	4,99	3,25	6,7	3,6	1 386	202,00	4,49	3,19	6,3	2,5	1 238												
Maxi	195,00	5,20	3,25	7,1	3,7	1 430	202,00	4,60	3,21	6,5	2,6	1 252												
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	194,00	4,08	3,35	6,1	2,6	1 329																		
Ecart Type																								
Mini	194,00	4,08	3,35	6,1	2,6	1 329																		
Maxi	194,00	4,08	3,35	6,1	2,6	1 329																		
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																			185,50	4,73	3,17	7,0	2,7	1 277
Ecart Type																			0,71	0,02	0,01	0,1	0,1	52
Mini																			185,00	4,72	3,16	7,0	2,6	1 240
Maxi																			186,00	4,75	3,18	7,1	2,8	1 314
Parcelles																			2	2	2	2	2	2

Marsannay / Couchey

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 04/09/2023

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	201,00	4,33	3,28	6,9	2,1	1 369	213,00	4,02	3,33	6,3	1,9	1 409												
Ecart Type	1,41	0,02	0,01	0,1	0,1	120																		
Mini	200,00	4,32	3,27	6,8	2,0	1 284	213,00	4,02	3,33	6,3	1,9	1 409												
Maxi	202,00	4,35	3,29	6,9	2,2	1 453	213,00	4,02	3,33	6,3	1,9	1 409												
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							212,00	3,59	3,36	6,3	1,5	1 252												
Ecart Type																								
Mini							212,00	3,59	3,36	6,3	1,5	1 252												
Maxi							212,00	3,59	3,36	6,3	1,5	1 252												
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							208,00	4,05	3,21	6,2	1,8	1 171												
Ecart Type																								
Mini							208,00	4,05	3,21	6,2	1,8	1 171												
Maxi							208,00	4,05	3,21	6,2	1,8	1 171												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

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	210,00	3,09	3,31	5,8	1,2	1 009																		
Ecart Type																								
Mini	210,00	3,09	3,31	5,8	1,2	1 009																		
Maxi	210,00	3,09	3,31	5,8	1,2	1 009																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 04/09/2023

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	4,28	3,34	6,5	2,8	1 422																		
Ecart Type																								
Mini	193,00	4,28	3,34	6,5	2,8	1 422																		
Maxi	193,00	4,28	3,34	6,5	2,8	1 422																		
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	196,00	3,77	3,44	6,5	2,6	1 510																		
Ecart Type																								
Mini	196,00	3,77	3,44	6,5	2,6	1 510																		
Maxi	196,00	3,77	3,44	6,5	2,6	1 510																		
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	216,00	3,95	3,34	6,4	2,0	1 414																		
Ecart Type																								
Mini	216,00	3,95	3,34	6,4	2,0	1 414																		
Maxi	216,00	3,95	3,34	6,4	2,0	1 414																		
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	168,00	3,85	3,11	6,8	1,6	1 004													179,00	4,47	3,07	6,6	2,0	783
Ecart Type																								
Mini	168,00	3,85	3,11	6,8	1,6	1 004													179,00	4,47	3,07	6,6	2,0	783
Maxi	168,00	3,85	3,11	6,8	1,6	1 004													179,00	4,47	3,07	6,6	2,0	783
Parcelles	1	1	1	1	1	1													1	1	1	1	1	1

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 04/09/2023

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	200,33	3,95	3,30	6,3	2,1	1 182																		
Ecart Type	2,08	0,35	0,07	0,3	0,8	228																		
Mini	198,00	3,56	3,23	6,1	1,4	975																		
Maxi	202,00	4,23	3,37	6,6	2,9	1 427																		
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	186,00	4,80	3,23	7,3	2,5	1 388	193,00	4,55	3,17	6,9	2,2	1 246												
Ecart Type																								
Mini	186,00	4,80	3,23	7,3	2,5	1 388	193,00	4,55	3,17	6,9	2,2	1 246												
Maxi	186,00	4,80	3,23	7,3	2,5	1 388	193,00	4,55	3,17	6,9	2,2	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	192,50	4,34	3,21	6,9	2,2	1 178																		
Ecart Type	4,95	0,11	0,04	0,1	0,3	52																		
Mini	189,00	4,27	3,19	6,8	2,0	1 141																		
Maxi	196,00	4,42	3,24	6,9	2,4	1 214																		
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	173,17	4,67	3,20	7,2	2,9	1 285	183,50	4,57	3,15	6,8	2,5	1 193												
Ecart Type	5,04	0,26	0,03	0,2	0,4	86	0,71	0,08	0,01	0,2		134												
Mini	167,00	4,15	3,16	7,0	2,1	1 136	183,00	4,51	3,14	6,7	2,5	1 098												
Maxi	181,00	4,83	3,23	7,4	3,3	1 366	184,00	4,63	3,16	7,0	2,5	1 287												
Parcelles	6	6	6	6	6	6	2	2	2	2	2	2												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 04/09/2023

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	196,50	4,05	3,36	6,7	2,4	1 403																		
Ecart Type	2,12	0,39	0,04		0,8	167																		
Mini	195,00	3,78	3,33	6,7	1,8	1 285																		
Maxi	198,00	4,33	3,39	6,7	2,9	1 521																		
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	176,00	4,47	3,20	7,0	2,8	1 188																		
Ecart Type																								
Mini	176,00	4,47	3,20	7,0	2,8	1 188																		
Maxi	176,00	4,47	3,20	7,0	2,8	1 188																		
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	201,00	4,24	3,34	6,7	2,6	1 397																		
Ecart Type	2,65	0,22	0,08	0,2	0,5	180																		
Mini	198,00	4,00	3,28	6,5	2,1	1 196																		
Maxi	203,00	4,44	3,43	6,9	3,0	1 544																		
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							188,00	4,33	3,25	6,8	2,7	1 272												
Ecart Type																								
Mini							188,00	4,33	3,25	6,8	2,7	1 272												
Maxi							188,00	4,33	3,25	6,8	2,7	1 272												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 04/09/2023

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																			178,00	4,65	3,15	7,1	2,6	1 159
Ecart Type																								
Mini																			178,00	4,65	3,15	7,1	2,6	1 159
Maxi																			178,00	4,65	3,15	7,1	2,6	1 159
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	184,25	4,29	3,25	6,6	2,6	1 226	188,50	4,23	3,20	6,4	2,4	1 174												
Ecart Type	6,65	0,15	0,04	0,2	0,1	67	0,71	0,28	0,01		0,4	50												
Mini	176,00	4,09	3,22	6,4	2,5	1 169	188,00	4,03	3,19	6,4	2,1	1 138												
Maxi	192,00	4,45	3,30	6,9	2,7	1 317	189,00	4,43	3,21	6,4	2,7	1 209												
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	213,67	3,87	3,36	6,3	1,9	1 322																		
Ecart Type	8,96	0,15	0,03	0,6	0,3	137																		
Mini	208,00	3,71	3,33	5,6	1,7	1 209																		
Maxi	224,00	4,00	3,39	6,6	2,2	1 474																		
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	212,00	3,66	3,35	6,5	1,1	1 294	222,00	3,37	3,34	6,0	1,0	1 279	201,00	3,36	3,25	6,4	1,0	1 135	187,00	3,85	3,19	6,9	1,1	1 143
Ecart Type																								
Mini	212,00	3,66	3,35	6,5	1,1	1 294	222,00	3,37	3,34	6,0	1,0	1 279	201,00	3,36	3,25	6,4	1,0	1 135	187,00	3,85	3,19	6,9	1,1	1 143
Maxi	212,00	3,66	3,35	6,5	1,1	1 294	222,00	3,37	3,34	6,0	1,0	1 279	201,00	3,36	3,25	6,4	1,0	1 135	187,00	3,85	3,19	6,9	1,1	1 143
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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 04/09/2023

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	196,33	3,89	3,33	6,6	1,8	1 360																		
Ecart Type	4,04	0,39	0,02	0,2	0,5	159																		
Mini	192,00	3,49	3,32	6,4	1,3	1 177																		
Maxi	200,00	4,26	3,35	6,8	2,3	1 463																		
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	193,50	3,99	3,30	6,7	2,3	1 312																		
Ecart Type	6,36	0,03	0,10	0,2	0,5	303																		
Mini	189,00	3,97	3,23	6,5	1,9	1 097																		
Maxi	198,00	4,01	3,37	6,8	2,6	1 526																		
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	189,50	3,77	3,31	6,6	2,0	1 315																		
Ecart Type	13,44	0,06	0,03	0,1	0,1	40																		
Mini	180,00	3,73	3,29	6,5	1,9	1 286																		
Maxi	199,00	3,82	3,33	6,7	2,1	1 343																		
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	199,00	3,92	3,40	6,1	2,4	1 448	206,50	3,56	3,32	6,4	1,4	1 240												
Ecart Type							3,54	0,13	0,07		0,1	108												
Mini	199,00	3,92	3,40	6,1	2,4	1 448	204,00	3,47	3,27	6,4	1,3	1 163												
Maxi	199,00	3,92	3,40	6,1	2,4	1 448	209,00	3,65	3,37	6,4	1,4	1 316												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 04/09/2023

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	185,67	4,25	3,25	6,9	2,3	1 229	194,67	4,24	3,28	6,7	2,3	1 308												
Ecart Type	12,10	0,39	0,08	0,3	0,5	95	4,04	0,36	0,02	0,2	0,3	114												
Mini	172,00	3,91	3,16	6,7	1,7	1 121	191,00	3,93	3,27	6,6	2,1	1 209												
Maxi	195,00	4,67	3,30	7,3	2,6	1 299	199,00	4,63	3,30	6,9	2,6	1 433												
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	195,00	4,11	3,19	6,3	1,8	1 023																		
Ecart Type																								
Mini	195,00	4,11	3,19	6,3	1,8	1 023																		
Maxi	195,00	4,11	3,19	6,3	1,8	1 023																		
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	206,00	3,84	3,34	6,6	1,6	1 257	207,00	4,04	3,35	6,5	2,0	1 328												
Ecart Type																								
Mini	206,00	3,84	3,34	6,6	1,6	1 257	207,00	4,04	3,35	6,5	2,0	1 328												
Maxi	206,00	3,84	3,34	6,6	1,6	1 257	207,00	4,04	3,35	6,5	2,0	1 328												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	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	200,50	4,27	3,31	6,6	2,3	1 403																		
Ecart Type	6,36	0,43	0,08	0,1	0,4	74																		
Mini	196,00	3,96	3,26	6,5	2,0	1 351																		
Maxi	205,00	4,57	3,37	6,7	2,5	1 455																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 04/09/2023

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	186,00	4,35	3,20	6,9	2,0	1 187																		
Ecart Type																								
Mini	186,00	4,35	3,20	6,9	2,0	1 187																		
Maxi	186,00	4,35	3,20	6,9	2,0	1 187																		
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	204,50	4,03	3,34	6,7	1,8	1 490																		
Ecart Type	2,12	0,02	0,02	0,1	0,2	64																		
Mini	203,00	4,01	3,33	6,6	1,6	1 444																		
Maxi	206,00	4,04	3,36	6,8	1,9	1 535																		
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	212,83	3,66	3,36	6,4	1,6	1 361																		
Ecart Type	6,91	0,34	0,05	0,2	0,4	103																		
Mini	200,00	3,25	3,32	6,3	1,2	1 203																		
Maxi	220,00	4,22	3,45	6,7	2,3	1 486																		
Parcelles	6	6	6	6	6	6																		

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	3,67	3,30	6,5	1,6	1 148																		
Ecart Type	11,31	0,16	0,08	0,1	0,3	15																		
Mini	190,00	3,55	3,24	6,4	1,4	1 137																		
Maxi	206,00	3,78	3,36	6,5	1,8	1 158																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 04/09/2023

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	215,00	3,70	3,38	6,6	1,5	1 408																		
Ecart Type																								
Mini	215,00	3,70	3,38	6,6	1,5	1 408																		
Maxi	215,00	3,70	3,38	6,6	1,5	1 408																		
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	206,00	4,44	3,45	7,0	2,8	1 640																		
Ecart Type																								
Mini	206,00	4,44	3,45	7,0	2,8	1 640																		
Maxi	206,00	4,44	3,45	7,0	2,8	1 640																		
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	205,33	4,35	3,36	6,9	2,5	1 439																		
Ecart Type	3,79	0,13	0,02	0,1	0,2	38																		
Mini	201,00	4,22	3,35	6,8	2,3	1 396																		
Maxi	208,00	4,48	3,38	6,9	2,7	1 466																		
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	202,67	3,89	3,35	6,6	2,0	1 355																		
Ecart Type	7,57	0,02	0,04	0,2	0,3	73																		
Mini	194,00	3,87	3,31	6,4	1,7	1 290																		
Maxi	208,00	3,91	3,38	6,8	2,3	1 434																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		