

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 26/08/2024

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	146,00	8,27	2,89	8,6	7,3	1 234	96,25	13,90	2,62	9,8	13,8	1 406													
Ecart Type		1,30	0,07	0,4	1,1	32	36,72	6,20	0,19	1,0	7,5	271													
Mini	146,00	7,35	2,84	8,3	6,5	1 211	60,00	7,01	2,41	8,7	5,0	1 138													
Maxi	146,00	9,19	2,94	8,9	8,1	1 256	139,00	20,15	2,82	10,8	20,9	1 662													
Parcelles	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4													

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	159,00	6,75	3,04	8,2	5,5	1 350																				
Ecart Type																										
Mini	159,00	6,75	3,04	8,2	5,5	1 350																				
Maxi	159,00	6,75	3,04	8,2	5,5	1 350																				
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	166,00	6,07	3,07	8,2	4,7	1 446																				
Ecart Type																										
Mini	166,00	6,07	3,07	8,2	4,7	1 446																				
Maxi	166,00	6,07	3,07	8,2	4,7	1 446																				
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	145,50	8,44	2,89	8,7	7,3	1 348																			
Ecart Type	24,75	2,97	0,18	0,5	3,3	132																			
Mini	128,00	6,34	2,76	8,3	5,0	1 255																			
Maxi	163,00	10,54	3,02	9,0	9,6	1 441																			
Parcelles	2	2	2	2	2	2																			

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 26/08/2024

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	160,00	6,74	3,05	8,2	5,5	1 346																				
Ecart Type																										
Mini	160,00	6,74	3,05	8,2	5,5	1 346																				
Maxi	160,00	6,74	3,05	8,2	5,5	1 346																				
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							145,00	8,76	2,87	9,0	7,8	1 271													
Ecart Type																									
Mini							145,00	8,76	2,87	9,0	7,8	1 271													
Maxi							145,00	8,76	2,87	9,0	7,8	1 271													
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							128,50	9,00	2,87	8,8	8,4	1 306													
Ecart Type							9,19	1,26	0,12	0,1	1,1	66													
Mini							122,00	8,11	2,78	8,7	7,6	1 259													
Maxi							135,00	9,89	2,95	8,9	9,2	1 353													
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	144,00	7,86	2,95	8,9	6,7	1 416																				
Ecart Type																										
Mini	144,00	7,86	2,95	8,9	6,7	1 416																				
Maxi	144,00	7,86	2,95	8,9	6,7	1 416																				
Parcelles	1	1	1	1	1	1																				

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 26/08/2024

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							120,00	10,27	2,79	9,3	9,6	1 389																		
Ecart Type							27,36	2,26	0,12	0,7	2,6	72																		
Mini							82,00	8,59	2,64	8,8	7,5	1 293																		
Maxi							144,00	13,54	2,89	10,2	13,1	1 467																		
Parcelles							4	4	4	4	4	4																		

Magny les Villers

Hautes Côtes de Beaune	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ											
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***						
Moyenne	149,50	10,01	2,95	8,5	10,6	1 551	118,50	12,82	2,71	9,3	13,6	1 382																		
Ecart Type	3,54	0,33	0,03	0,1	0,3	28	12,02	1,39	0,06	0,4	1,7	12																		
Mini	147,00	9,78	2,93	8,4	10,4	1 531	110,00	11,83	2,67	9,0	12,4	1 373																		
Maxi	152,00	10,24	2,97	8,6	10,8	1 570	127,00	13,80	2,75	9,5	14,8	1 390																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																		

Marsannay / Couchey

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	128,00	10,39	2,86	9,4	9,7	1 486	116,00	11,24	2,79	9,2	11,2	1 509																		
Ecart Type	12,73	1,10	0,03		1,6	190																								
Mini	119,00	9,61	2,84	9,4	8,5	1 351	116,00	11,24	2,79	9,2	11,2	1 509																		
Maxi	137,00	11,17	2,88	9,4	10,8	1 620	116,00	11,24	2,79	9,2	11,2	1 509																		
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	139,00	9,48	2,96	8,9	9,4	1 451	141,00	7,80	2,89	9,0	6,3	1 328																		
Ecart Type																														
Mini	139,00	9,48	2,96	8,9	9,4	1 451	141,00	7,80	2,89	9,0	6,3	1 328																		
Maxi	139,00	9,48	2,96	8,9	9,4	1 451	141,00	7,80	2,89	9,0	6,3	1 328																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																		

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 26/08/2024

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							125,33	9,29	2,83	9,2	8,5	1 289																		
Ecart Type							13,43	1,47	0,07	0,3	2,0	84																		
Mini							110,00	7,96	2,79	9,0	6,7	1 197																		
Maxi							135,00	10,86	2,91	9,6	10,7	1 362																		
Parcelles							3	3	3	3	3	3																		

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	156,00	7,84	2,90	8,2	6,5	1 276																								
Ecart Type																														
Mini	156,00	7,84	2,90	8,2	6,5	1 276																								
Maxi	156,00	7,84	2,90	8,2	6,5	1 276																								
Parcelles	1	1	1	1	1	1																								

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	172,00	6,38	3,04	7,7	5,3	1 336	78,00	15,61	2,66	10,0	16,6	1 688																		
Ecart Type																														
Mini	172,00	6,38	3,04	7,7	5,3	1 336	78,00	15,61	2,66	10,0	16,6	1 688																		
Maxi	172,00	6,38	3,04	7,7	5,3	1 336	78,00	15,61	2,66	10,0	16,6	1 688																		
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	138,00	9,94	2,86	8,7	9,6	1 512	85,00	14,95	2,62	9,8	15,8	1 492																		
Ecart Type																														
Mini	138,00	9,94	2,86	8,7	9,6	1 512	85,00	14,95	2,62	9,8	15,8	1 492																		
Maxi	138,00	9,94	2,86	8,7	9,6	1 512	85,00	14,95	2,62	9,8	15,8	1 492																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																		

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 26/08/2024

Premeaux Prissey

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne	158,50	7,11	3,04	7,8	6,7	1 447																			
Ecart Type	6,36	0,86	0,05	0,1	1,7	330																			
Mini	154,00	6,50	3,00	7,7	5,5	1 213																			
Maxi	163,00	7,72	3,07	7,9	7,9	1 680																			
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	153,50	7,97	3,01	8,1	7,8	1 531																			
Ecart Type	2,12	0,06	0,10		0,5	229																			
Mini	152,00	7,93	2,94	8,1	7,4	1 369																			
Maxi	155,00	8,01	3,08	8,1	8,1	1 693																			
Parcelles	2	2	2	2	2	2																			

Puligny Montrachet

Grands Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne							128,50	9,38	2,86	9,1	8,7	1 374													
Ecart Type							17,68	1,10	0,13	0,4	0,9	93													
Mini							116,00	8,60	2,77	8,8	8,0	1 308													
Maxi							141,00	10,15	2,95	9,4	9,3	1 440													
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							133,00	8,95	2,90	9,3	8,0	1 399													
Ecart Type							11,31	0,76		0,2	1,1	182													
Mini							125,00	8,41	2,90	9,1	7,2	1 270													
Maxi							141,00	9,48	2,90	9,4	8,8	1 527													
Parcelles							2	2	2	2	2	2													

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 26/08/2024

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	7,72	2,92	8,2	6,5	1 398	125,00	9,10	2,81	8,8	8,2	1 380							126,00	10,83	2,71	9,3	9,6	1 398
Ecart Type																								
Mini	164,00	7,72	2,92	8,2	6,5	1 398	125,00	9,10	2,81	8,8	8,2	1 380							126,00	10,83	2,71	9,3	9,6	1 398
Maxi	164,00	7,72	2,92	8,2	6,5	1 398	125,00	9,10	2,81	8,8	8,2	1 380							126,00	10,83	2,71	9,3	9,6	1 398
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							130,00	9,70	2,83	9,2	9,0	1 348												
Ecart Type							5,66	0,07	0,01	0,1	0,4	40												
Mini							126,00	9,65	2,83	9,1	8,7	1 320												
Maxi							134,00	9,75	2,84	9,2	9,3	1 376												
Parcelles							2	2	2	2	2	2												

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	152,50	8,55	2,98	8,2	8,2	1 563																		
Ecart Type	4,95	1,68	0,12	0,1	2,1	6																		
Mini	149,00	7,36	2,90	8,1	6,7	1 558																		
Maxi	156,00	9,74	3,07	8,2	9,6	1 567																		
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	162,00	7,26	3,00	8,2	6,4	1 399																		
Ecart Type	1,41	0,26	0,01		0,6	127																		
Mini	161,00	7,07	3,00	8,2	6,0	1 309																		
Maxi	163,00	7,44	3,01	8,2	6,8	1 489																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 26/08/2024

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	160,33	7,39	3,01	8,1	6,8	1 443																		
Ecart Type	11,24	1,00	0,04	0,3	1,4	103																		
Mini	148,00	6,44	2,96	7,9	5,3	1 329																		
Maxi	170,00	8,43	3,04	8,5	8,0	1 529																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l