

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 29/08/2024

Auxey Duresses

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							162.00	6.81	2.99	8.5	5.1	1 181																		
Ecart Type																														
Mini							162.00	6.81	2.99	8.5	5.1	1 181																		
Maxi							162.00	6.81	2.99	8.5	5.1	1 181																		
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	163.50	6.71	2.96	8.1	5.3	1 229	146.00	7.29	2.87	8.5	6.0	1 224																		
Ecart Type	2.12	1.15	0.08	0.6	1.0	40	18.38	1.56	0.08	0.3	2.3	65																		
Mini	162.00	5.90	2.91	7.7	4.6	1 201	133.00	6.19	2.81	8.3	4.4	1 178																		
Maxi	165.00	7.52	3.02	8.5	6.0	1 257	159.00	8.40	2.92	8.7	7.6	1 270																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2	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	163.00	6.08	3.09	8.3	4.8	1 398																								
Ecart Type																														
Mini	163.00	6.08	3.09	8.3	4.8	1 398																								
Maxi	163.00	6.08	3.09	8.3	4.8	1 398																								
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	177.00	5.57	3.10	7.7	4.2	1 408																								
Ecart Type																														
Mini	177.00	5.57	3.10	7.7	4.2	1 408																								
Maxi	177.00	5.57	3.10	7.7	4.2	1 408																								
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 29/08/2024

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	160.00	7.36	2.98	8.5	6.1	1 305																			
Ecart Type	9.90	1.60	0.15	0.2	1.6	88																			
Mini	153.00	6.23	2.87	8.3	5.0	1 243																			
Maxi	167.00	8.49	3.08	8.6	7.2	1 367																			
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	157.00	6.58	3.08	8.4	5.2	1 316																				
Ecart Type																										
Mini	157.00	6.58	3.08	8.4	5.2	1 316																				
Maxi	157.00	6.58	3.08	8.4	5.2	1 316																				
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							149.00	8.72	2.88	9.0	7.4	1 320														
Ecart Type																										
Mini							149.00	8.72	2.88	9.0	7.4	1 320														
Maxi							149.00	8.72	2.88	9.0	7.4	1 320														
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							150.00	7.25	2.97	8.6	6.2	1 313													
Ecart Type							4.24	0.88	0.07		0.8	16													
Mini							147.00	6.63	2.92	8.6	5.6	1 302													
Maxi							153.00	7.88	3.02	8.6	6.7	1 324													
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 29/08/2024

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	142.00	7.89	2.96	9.0	6.5	1 403																			
Ecart Type																									
Mini	142.00	7.89	2.96	9.0	6.5	1 403																			
Maxi	142.00	7.89	2.96	9.0	6.5	1 403																			
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							137.67	8.60	2.90	8.9	7.7	1 384												
Ecart Type							21.83	1.63	0.12	0.7	1.7	39												
Mini							114.00	7.40	2.76	8.3	6.4	1 341												
Maxi							157.00	10.46	2.98	9.6	9.6	1 415												
Parcelles							3	3	3	3	3	3												

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	163.50	8.44	3.02	8.2	8.4	1 601	134.50	11.23	2.76	9.0	11.1	1 376												
Ecart Type	2.12	0.16	0.01	0.1	0.1	7	7.78	0.04	0.02		0.1	34												
Mini	162.00	8.33	3.02	8.1	8.3	1 596	129.00	11.21	2.75	9.0	11.0	1 352												
Maxi	165.00	8.55	3.03	8.3	8.5	1 606	140.00	11.26	2.78	9.0	11.1	1 400												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	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																			116.00	13.09	2.71	9.3	13.6	1 491
Ecart Type																			5.66	0.94	0.05	0.4	1.0	23
Mini																			112.00	12.42	2.68	9.0	12.9	1 474
Maxi																			120.00	13.75	2.75	9.5	14.3	1 507
Parcelles																			2	2	2	2	2	2

Marsannay / Couchey

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 29/08/2024

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							134.00	9.76	2.88	9.0	9.5	1 414												
Ecart Type																								
Mini							134.00	9.76	2.88	9.0	9.5	1 414												
Maxi							134.00	9.76	2.88	9.0	9.5	1 414												
Parcelles							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	154.00	8.06	3.03	8.6	7.3	1 372	155.00	6.52	3.00	8.7	4.5	1 300												
Ecart Type																								
Mini	154.00	8.06	3.03	8.6	7.3	1 372	155.00	6.52	3.00	8.7	4.5	1 300												
Maxi	154.00	8.06	3.03	8.6	7.3	1 372	155.00	6.52	3.00	8.7	4.5	1 300												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1												

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne							157.00	7.81	2.92	8.8	6.4	1 240												
Ecart Type																								
Mini							157.00	7.81	2.92	8.8	6.4	1 240												
Maxi							157.00	7.81	2.92	8.8	6.4	1 240												
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							143.00	7.87	2.93	8.9	6.7	1 284												
Ecart Type							14.00	1.13	0.06	0.4	1.5	94												
Mini							127.00	7.02	2.89	8.6	5.5	1 214												
Maxi							153.00	9.15	2.99	9.3	8.4	1 390												
Parcelles							3	3	3	3	3	3												

Monthélie

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 29/08/2024

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	6.83	2.96	8.0	5.1	1 251																			
Ecart Type																									
Mini	172.00	6.83	2.96	8.0	5.1	1 251																			
Maxi	172.00	6.83	2.96	8.0	5.1	1 251																			
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	178.00	5.77	3.09	7.9	4.4	1 369	109.00	12.13	2.73	9.4	12.4	1 533													
Ecart Type																									
Mini	178.00	5.77	3.09	7.9	4.4	1 369	109.00	12.13	2.73	9.4	12.4	1 533													
Maxi	178.00	5.77	3.09	7.9	4.4	1 369	109.00	12.13	2.73	9.4	12.4	1 533													
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																				111.00	13.24	2.64	9.5	13.2	1 482
Ecart Type																									
Mini																				111.00	13.24	2.64	9.5	13.2	1 482
Maxi																				111.00	13.24	2.64	9.5	13.2	1 482
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							103.50	11.93	2.72	9.5	12.2	1 532												
Ecart Type							9.19	0.13	0.03	0.2	0.1	104												
Mini							97.00	11.84	2.70	9.4	12.1	1 458												
Maxi							110.00	12.03	2.74	9.7	12.3	1 605												
Parcelles							2	2	2	2	2	2												

Puligny Montrachet

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 29/08/2024

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							143.00	8.16	2.91	8.8	7.0	1 415																		
Ecart Type							15.56	1.02	0.11	0.1	1.3	18																		
Mini							132.00	7.44	2.83	8.7	6.1	1 402																		
Maxi							154.00	8.88	2.99	8.9	8.0	1 428																		
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							147.50	7.88	2.97	8.8	6.7	1 391																		
Ecart Type							7.78	0.33			0.7	131																		
Mini							142.00	7.65	2.97	8.8	6.2	1 298																		
Maxi							153.00	8.12	2.97	8.8	7.2	1 483																		
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							148.00	7.39	2.89	8.5	6.0	1 322													145.00	8.86	2.83	8.8	7.7	1 440
Ecart Type																														
Mini							148.00	7.39	2.89	8.5	6.0	1 322													145.00	8.86	2.83	8.8	7.7	1 440
Maxi							148.00	7.39	2.89	8.5	6.0	1 322													145.00	8.86	2.83	8.8	7.7	1 440
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							143.00	8.28	2.92	8.7	7.5	1 265																		
Ecart Type																														
Mini							143.00	8.28	2.92	8.7	7.5	1 265																		
Maxi							143.00	8.28	2.92	8.7	7.5	1 265																		
Parcelles							1	1	1	1	1	1																		

Saint Aubin

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 29/08/2024

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							138.50	8.31	2.92	9.1	7.4	1 337												
Ecart Type							12.02	1.00	0.06	0.4	1.3	21												
Mini							130.00	7.61	2.88	8.8	6.5	1 322												
Maxi							147.00	9.02	2.96	9.3	8.3	1 352												
Parcelles							2	2	2	2	2	2												

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	168.00	6.96	3.05	8.3	5.8	1 402	152.00	6.80	2.92	8.6	5.0	1 295												
Ecart Type	8.49	0.78	0.06	0.2	1.1	15																		
Mini	162.00	6.40	3.01	8.1	5.1	1 391	152.00	6.80	2.92	8.6	5.0	1 295												
Maxi	174.00	7.51	3.09	8.4	6.6	1 412	152.00	6.80	2.92	8.6	5.0	1 295												
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	173.50	6.52	3.04	8.3	5.0	1 303	144.00	7.21	2.95	9.0	5.3	1 318												
Ecart Type	12.02	1.43	0.11	0.3	1.3	11																		
Mini	165.00	5.51	2.96	8.1	4.0	1 295	144.00	7.21	2.95	9.0	5.3	1 318												
Maxi	182.00	7.53	3.12	8.5	5.9	1 311	144.00	7.21	2.95	9.0	5.3	1 318												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1												

Savigny 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	171.00	5.92	3.08	7.9	4.5	1 329																		
Ecart Type																								
Mini	171.00	5.92	3.08	7.9	4.5	1 329																		
Maxi	171.00	5.92	3.08	7.9	4.5	1 329																		
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 29/08/2024

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	190.20	5.36	3.18	7.5	4.4	1 402																		
Ecart Type	4.02	0.26	0.04	0.2	0.4	91																		
Mini	186.00	5.08	3.13	7.2	3.8	1 246																		
Maxi	196.00	5.77	3.22	7.6	4.9	1 465																		
Parcelles	5	5	5	5	5	5																		

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	5.88	3.03	7.7	4.4	1 118																			
Ecart Type																									
Mini	185.00	5.88	3.03	7.7	4.4	1 118																			
Maxi	185.00	5.88	3.03	7.7	4.4	1 118																			
Parcelles	1	1	1	1	1	1																			

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne	182.00	5.11	3.17	7.8	3.7	1 362																			
Ecart Type																									
Mini	182.00	5.11	3.17	7.8	3.7	1 362																			
Maxi	182.00	5.11	3.17	7.8	3.7	1 362																			
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	158.00	8.62	2.94	8.2	8.1	1 546																			
Ecart Type																									
Mini	158.00	8.62	2.94	8.2	8.1	1 546																			
Maxi	158.00	8.62	2.94	8.2	8.1	1 546																			
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 29/08/2024

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	175.00	6.48	3.12	7.9	5.6	1 449																		
Ecart Type																								
Mini	175.00	6.48	3.12	7.9	5.6	1 449																		
Maxi	175.00	6.48	3.12	7.9	5.6	1 449																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	168.50	6.79	3.08	8.0	5.9	1 480																		
Ecart Type	9.19	0.33	0.04	0.2	0.2	6																		
Mini	162.00	6.56	3.06	7.9	5.8	1 476																		
Maxi	175.00	7.03	3.11	8.2	6.1	1 484																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

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