

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 02/09/2024

Aloxe Corton

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	7.10	3.06	7.7	5.9	1 380						
Ecart Type																								
Mini													178.00	7.10	3.06	7.7	5.9	1 380						
Maxi													178.00	7.10	3.06	7.7	5.9	1 380						
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	180.00	5.26	3.16	7.4	4.1	1 327																		
Ecart Type																								
Mini	180.00	5.26	3.16	7.4	4.1	1 327																		
Maxi	180.00	5.26	3.16	7.4	4.1	1 327																		
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							170.00	6.21	3.03	8.1	4.2	1 043												
Ecart Type																								
Mini							170.00	6.21	3.03	8.1	4.2	1 043												
Maxi							170.00	6.21	3.03	8.1	4.2	1 043												
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	154.33	7.64	2.92	8.1	6.3	1 170	145.00	8.28	2.87	8.5	6.8	1 300							117.50	11.89	2.72	9.3	10.8	1 198
Ecart Type	25.38	2.55	0.14	0.9	3.0	331	9.42	2.05	0.08	0.3	2.4	96							16.26	0.76	0.01	0.1	0.1	264
Mini	126.00	5.38	2.79	7.3	4.1	958	139.00	5.47	2.76	8.3	3.3	1 206							106.00	11.36	2.71	9.3	10.7	1 011
Maxi	175.00	10.40	3.07	9.0	9.8	1 552	159.00	9.91	2.95	8.9	8.8	1 397							129.00	12.43	2.73	9.4	10.8	1 384
Parcelles	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4							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 02/09/2024

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	182.00	5.27	3.15	7.9	3.6	1 438																		
Ecart Type																								
Mini	182.00	5.27	3.15	7.9	3.6	1 438																		
Maxi	182.00	5.27	3.15	7.9	3.6	1 438																		
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	198.00	4.63	3.19	7.7	2.9	1 501																		
Ecart Type																								
Mini	198.00	4.63	3.19	7.7	2.9	1 501																		
Maxi	198.00	4.63	3.19	7.7	2.9	1 501																		
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	178.00	5.79	3.04	8.0	4.1	1 288																		
Ecart Type	4.24	0.63	0.09	0.2	0.5	8																		
Mini	175.00	5.34	2.97	7.9	3.7	1 282																		
Maxi	181.00	6.23	3.10	8.2	4.4	1 294																		
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	170.00	5.87	3.10	8.2	4.1	1 393																		
Ecart Type																								
Mini	170.00	5.87	3.10	8.2	4.1	1 393																		
Maxi	170.00	5.87	3.10	8.2	4.1	1 393																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Chassagne Montrachet

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 02/09/2024

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							166.00	6.57	3.01	8.2	4.4	1 164												
Ecart Type																								
Mini							166.00	6.57	3.01	8.2	4.4	1 164												
Maxi							166.00	6.57	3.01	8.2	4.4	1 164												
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							163.00	5.94	3.08	7.8	4.5	1 228												
Ecart Type							4.24	0.77	0.06	0.1	0.6	25												
Mini							160.00	5.39	3.04	7.7	4.1	1 210												
Maxi							166.00	6.48	3.12	7.9	4.9	1 246												
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	170.00	5.67	3.11	7.8	3.9	1 307																		
Ecart Type																								
Mini	170.00	5.67	3.11	7.8	3.9	1 307																		
Maxi	170.00	5.67	3.11	7.8	3.9	1 307																		
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	180.00	6.33	3.06	7.7	4.9	1 448	161.50	6.65	3.02	8.0	5.0	1 234												
Ecart Type							12.23	0.83	0.06	0.5	0.9	99												
Mini	180.00	6.33	3.06	7.7	4.9	1 448	149.00	5.88	2.96	7.5	3.9	1 120												
Maxi	180.00	6.33	3.06	7.7	4.9	1 448	172.00	7.69	3.07	8.5	5.7	1 356												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4												

Chorey les Beaune

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 02/09/2024

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	183.00	5.53	3.07	7.6	3.9	1 179													167.00	6.28	2.90	8.0	4.1	1 186	
Ecart Type																									
Mini	183.00	5.53	3.07	7.6	3.9	1 179													167.00	6.28	2.90	8.0	4.1	1 186	
Maxi	183.00	5.53	3.07	7.6	3.9	1 179													167.00	6.28	2.90	8.0	4.1	1 186	
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	187.33	5.04	3.13	7.5	3.3	1 301																		
Ecart Type	4.51	0.54	0.01	0.2	0.9	112																		
Mini	183.00	4.70	3.13	7.3	2.7	1 220																		
Maxi	192.00	5.66	3.14	7.7	4.3	1 429																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

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	171.00	6.19	3.08	8.1	4.8	1 402																			
Ecart Type																									
Mini	171.00	6.19	3.08	8.1	4.8	1 402																			
Maxi	171.00	6.19	3.08	8.1	4.8	1 402																			
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	180.33	6.16	3.05	8.0	4.7	1 358																		
Ecart Type	6.81	1.06	0.10	0.3	1.1	25																		
Mini	175.00	5.06	2.96	7.8	3.5	1 329																		
Maxi	188.00	7.18	3.16	8.4	5.7	1 376																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

Ladoix Serrigny

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 02/09/2024

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							153.00	7.09	2.98	8.6	5.8	1 315																		
Ecart Type																														
Mini							153.00	7.09	2.98	8.6	5.8	1 315																		
Maxi							153.00	7.09	2.98	8.6	5.8	1 315																		
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	193.00	5.13	3.21	7.5	3.7	1 543	160.00	7.01	2.99	8.4	5.6	1 475																		
Ecart Type	7.07	0.29	0.02	0.1	0.7	30																								
Mini	188.00	4.93	3.20	7.4	3.2	1 522	160.00	7.01	2.99	8.4	5.6	1 475																		
Maxi	198.00	5.34	3.23	7.6	4.2	1 564	160.00	7.01	2.99	8.4	5.6	1 475																		
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	201.00	3.30	3.24	6.9	1.5	1 116																								
Ecart Type																														
Mini	201.00	3.30	3.24	6.9	1.5	1 116																								
Maxi	201.00	3.30	3.24	6.9	1.5	1 116																								
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	174.50	7.12	3.10	8.0	6.5	1 574	157.50	8.90	2.87	8.4	8.3	1 431																		
Ecart Type	3.54	0.03	0.01	0.1		46	12.02	0.40	0.04	0.1	0.6	33																		
Mini	172.00	7.10	3.10	7.9	6.5	1 541	149.00	8.62	2.84	8.4	7.8	1 407																		
Maxi	177.00	7.14	3.11	8.0	6.5	1 606	166.00	9.19	2.90	8.5	8.7	1 454																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2	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 02/09/2024

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	174.00	6.47	3.15	7.8	6.0	1 608																			
Ecart Type																									
Mini	174.00	6.47	3.15	7.8	6.0	1 608																			
Maxi	174.00	6.47	3.15	7.8	6.0	1 608																			
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																			143.00	9.51	2.86	8.8	8.9	1 482
Ecart Type																				0.23		0.1	0.6	59
Mini																			143.00	9.35	2.86	8.7	8.5	1 440
Maxi																			143.00	9.67	2.86	8.8	9.3	1 524
Parcelles																			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	162.00	7.11	3.03	8.6	5.6	1 457	151.00	8.34	2.96	8.7	7.2	1 465												
Ecart Type	4.24	0.20	0.03	0.4	0.2	148																		
Mini	159.00	6.97	3.01	8.3	5.4	1 352	151.00	8.34	2.96	8.7	7.2	1 465												
Maxi	165.00	7.25	3.05	8.8	5.7	1 562	151.00	8.34	2.96	8.7	7.2	1 465												
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	166.00	6.43	3.13	8.1	5.4	1 422	174.00	5.73	3.09	8.1	3.8	1 282												
Ecart Type							4.24	0.25	0.02	0.3	0.4	20												
Mini	166.00	6.43	3.13	8.1	5.4	1 422	171.00	5.55	3.08	7.9	3.5	1 268												
Maxi	166.00	6.43	3.13	8.1	5.4	1 422	177.00	5.91	3.11	8.3	4.0	1 296												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	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 02/09/2024

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							177.00	6.18	3.02	7.9	4.3	1 048												
Ecart Type																								
Mini							177.00	6.18	3.02	7.9	4.3	1 048												
Maxi							177.00	6.18	3.02	7.9	4.3	1 048												
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							167.00	5.91	3.06	8.0	4.1	1 224												
Ecart Type							12.36	0.83	0.07	0.3	1.0	107												
Mini							150.00	5.17	2.99	7.6	3.4	1 119												
Maxi							179.00	7.10	3.14	8.3	5.6	1 371												
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	185.00	5.35	3.09	7.3	3.5	1 242																		
Ecart Type																								
Mini	185.00	5.35	3.09	7.3	3.5	1 242																		
Maxi	185.00	5.35	3.09	7.3	3.5	1 242																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Morey St Denis

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	190.00	4.66	3.14	7.5	2.9	1 466																		
Ecart Type																								
Mini	190.00	4.66	3.14	7.5	2.9	1 466																		
Maxi	190.00	4.66	3.14	7.5	2.9	1 466																		
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 02/09/2024

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	186.00	5.30	3.17	7.6	4.0	1 553																			
Ecart Type		0.06	0.02	0.1	0.3	49																			
Mini	186.00	5.26	3.15	7.5	3.8	1 518																			
Maxi	186.00	5.35	3.18	7.7	4.2	1 588																			
Parcelles	2	2	2	2	2	2																			

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	175.00	6.67	3.09	7.8	5.3	1 483	147.00	8.01	2.88	8.5	6.0	1 239														
Ecart Type																										
Mini	175.00	6.67	3.09	7.8	5.3	1 483	147.00	8.01	2.88	8.5	6.0	1 239														
Maxi	175.00	6.67	3.09	7.8	5.3	1 483	147.00	8.01	2.88	8.5	6.0	1 239														
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	173.00	6.46	3.00	7.8	4.4	1 208																			
Ecart Type	7.07	0.32	0.01	0.2	0.2	172																			
Mini	168.00	6.24	2.99	7.7	4.3	1 086																			
Maxi	178.00	6.69	3.01	8.0	4.6	1 329																			
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	169.33	7.32	3.01	8.5	6.0	1 345																			
Ecart Type	3.06	0.45	0.03	0.3	0.8	93																			
Mini	166.00	6.81	2.99	8.2	5.2	1 252																			
Maxi	172.00	7.65	3.04	8.7	6.7	1 437																			
Parcelles	3	3	3	3	3	3																			

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 02/09/2024

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	174.00	6.16	3.17	7.6	5.4	1 537																		
Ecart Type	7.07	0.04	0.01	0.1	0.4	101																		
Mini	169.00	6.13	3.16	7.6	5.1	1 465																		
Maxi	179.00	6.19	3.17	7.7	5.7	1 608																		
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	165.00	7.21	3.05	7.7	6.0	1 297																		
Ecart Type																								
Mini	165.00	7.21	3.05	7.7	6.0	1 297																		
Maxi	165.00	7.21	3.05	7.7	6.0	1 297																		
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	180.00	5.46	3.19	7.6	4.3	1 477																		
Ecart Type	14.14	0.55	0.09	0.3	1.1	192																		
Mini	170.00	5.07	3.12	7.4	3.5	1 341																		
Maxi	190.00	5.85	3.25	7.8	5.1	1 612																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

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	187.00	5.18	3.12	7.8	3.5	1 355	128.00	9.25	2.86	9.1	8.3	1 514												
Ecart Type																								
Mini	187.00	5.18	3.12	7.8	3.5	1 355	128.00	9.25	2.86	9.1	8.3	1 514												
Maxi	187.00	5.18	3.12	7.8	3.5	1 355	128.00	9.25	2.86	9.1	8.3	1 514												
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 02/09/2024

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																			136.00	9.72	2.76	9.1	8.6	1 371
Ecart Type																								
Mini																			136.00	9.72	2.76	9.1	8.6	1 371
Maxi																			136.00	9.72	2.76	9.1	8.6	1 371
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	163.00	7.33	2.98	8.2	6.3	1 391	129.00	8.37	2.83	8.8	7.3	1 383												
Ecart Type	11.83	0.83	0.06	0.2	1.0	72	9.90	0.08	0.01	0.2	0.1	102												
Mini	154.00	6.51	2.92	7.9	5.4	1 330	122.00	8.31	2.83	8.7	7.3	1 311												
Maxi	180.00	8.47	3.07	8.4	7.7	1 479	136.00	8.43	2.84	9.0	7.4	1 455												
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	197.50	4.98	3.20	7.4	3.3	1 472																		
Ecart Type	5.20	0.32	0.06	0.2	0.5	108																		
Mini	192.00	4.55	3.14	7.2	2.6	1 384																		
Maxi	204.00	5.29	3.29	7.7	3.6	1 622																		
Parcelles	4	4	4	4	4	4																		

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	5.47	3.19	7.8	4.1	1 557													156.00	7.72	2.89	8.4	6.4	1 316
Ecart Type		0.30	0.08	0.1	0.1	83																		
Mini	193.00	5.26	3.13	7.7	4.0	1 498													156.00	7.72	2.89	8.4	6.4	1 316
Maxi	193.00	5.68	3.25	7.8	4.2	1 615													156.00	7.72	2.89	8.4	6.4	1 316
Parcelles	2	2	2	2	2	2													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 02/09/2024

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	188.67	5.41	3.19	7.7	4.1	1 549																		
Ecart Type	8.02	0.60	0.07	0.3	1.0	182																		
Mini	181.00	4.94	3.11	7.4	3.2	1 341																		
Maxi	197.00	6.08	3.23	8.0	5.2	1 681																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

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	179.50	5.60	3.20	7.8	4.6	1 503																		
Ecart Type	0.71	0.69	0.04	0.2	1.3	201																		
Mini	179.00	5.11	3.17	7.7	3.7	1 361																		
Maxi	180.00	6.09	3.22	8.0	5.5	1 645																		
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	172.00	6.40	3.13	7.7	5.5	1 486																		
Ecart Type	2.83	0.43	0.06	0.1	0.1	156																		
Mini	170.00	6.10	3.09	7.6	5.4	1 376																		
Maxi	174.00	6.71	3.17	7.8	5.6	1 596																		
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							159.00	6.69	3.04	8.3	5.0	1 341												
Ecart Type							12.73	0.57	0.06	0.1	0.4	163												
Mini							150.00	6.28	3.00	8.3	4.7	1 226												
Maxi							168.00	7.09	3.09	8.4	5.3	1 456												
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 02/09/2024

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							164.50	6.13	3.09	8.0	4.4	1 320																		
Ecart Type							4.95	0.08	0.03	0.1	0.6	173																		
Mini							161.00	6.08	3.07	7.9	4.0	1 197																		
Maxi							168.00	6.19	3.11	8.1	4.8	1 442																		
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	186.00	5.96	3.09	7.5	4.1	1 414	169.00	5.78	3.03	7.5	4.1	1 219													167.00	6.58	3.00	7.9	4.7	1 341
Ecart Type																														
Mini	186.00	5.96	3.09	7.5	4.1	1 414	169.00	5.78	3.03	7.5	4.1	1 219													167.00	6.58	3.00	7.9	4.7	1 341
Maxi	186.00	5.96	3.09	7.5	4.1	1 414	169.00	5.78	3.03	7.5	4.1	1 219													167.00	6.58	3.00	7.9	4.7	1 341
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							165.50	6.44	3.04	8.2	4.8	1 267																		
Ecart Type							3.54	0.11	0.01	0.2	0.8	88																		
Mini							163.00	6.36	3.04	8.0	4.2	1 204																		
Maxi							168.00	6.52	3.05	8.3	5.3	1 329																		
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	174.50	6.16	3.16	7.9	5.2	1 516	154.60	6.57	2.99	8.3	5.1	1 285																		
Ecart Type	2.12	0.75	0.05	0.3	0.8	15	13.32	0.60	0.05	0.3	0.8	74																		
Mini	173.00	5.63	3.12	7.7	4.6	1 505	133.00	5.91	2.93	8.1	4.2	1 178																		
Maxi	176.00	6.69	3.19	8.1	5.8	1 526	166.00	7.47	3.04	8.8	6.2	1 355																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2	5	5	5	5	5	5																		

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 02/09/2024

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							143.00	7.63	2.99	8.4	6.5	1 334																		
Ecart Type																														
Mini							143.00	7.63	2.99	8.4	6.5	1 334																		
Maxi							143.00	7.63	2.99	8.4	6.5	1 334																		
Parcelles							1	1	1	1	1	1																		

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	175.33	6.50	3.10	7.8	5.1	1 300	146.00	7.72	2.98	8.5	6.0	1 303																		
Ecart Type	3.21	1.41	0.04		1.6	153	3.00	0.32	0.04	0.1	0.3	123																		
Mini	173.00	5.24	3.06	7.8	3.6	1 170	143.00	7.37	2.95	8.4	5.7	1 169																		
Maxi	179.00	8.02	3.14	7.8	6.7	1 468	149.00	8.01	3.02	8.5	6.3	1 411																		
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	179.50	6.43	3.10	8.1	5.2	1 474	176.00	5.08	3.03	8.1	2.8	1 227																		
Ecart Type	7.78	0.45	0.01	0.4	0.4	29																								
Mini	174.00	6.11	3.09	7.8	4.9	1 453	176.00	5.08	3.03	8.1	2.8	1 227																		
Maxi	185.00	6.74	3.11	8.3	5.5	1 494	176.00	5.08	3.03	8.1	2.8	1 227																		
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	189.00	5.45	3.13	7.8	3.9	1 299	152.00	6.62	2.99	8.5	5.0	1 286																		
Ecart Type	4.24	0.25	0.04		0.4	131																								
Mini	186.00	5.27	3.10	7.8	3.6	1 206	152.00	6.62	2.99	8.5	5.0	1 286																		
Maxi	192.00	5.63	3.15	7.8	4.2	1 391	152.00	6.62	2.99	8.5	5.0	1 286																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2	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 02/09/2024

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	183.00	4.98	3.15	7.9	3.2	1 240																		
Ecart Type																								
Mini	183.00	4.98	3.15	7.9	3.2	1 240																		
Maxi	183.00	4.98	3.15	7.9	3.2	1 240																		
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	182.00	5.00	3.18	7.6	3.5	1 417																		
Ecart Type																								
Mini	182.00	5.00	3.18	7.6	3.5	1 417																		
Maxi	182.00	5.00	3.18	7.6	3.5	1 417																		
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	198.00	5.13	3.24	7.8	3.2	1 577																		
Ecart Type																								
Mini	198.00	5.13	3.24	7.8	3.2	1 577																		
Maxi	198.00	5.13	3.24	7.8	3.2	1 577																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

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	198.57	4.82	3.23	7.1	3.4	1 505																		
Ecart Type	4.50	0.33	0.05	0.2	0.5	134																		
Mini	191.00	4.45	3.19	6.7	2.6	1 324																		
Maxi	204.00	5.27	3.30	7.3	3.9	1 697																		
Parcelles	7	7	7	7	7	7																		

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 02/09/2024

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	187.00	5.50	3.12	7.3	4.0	1 225																		
Ecart Type	8.49	0.75	0.01	0.2	0.9	172																		
Mini	181.00	4.97	3.11	7.1	3.4	1 103																		
Maxi	193.00	6.03	3.13	7.4	4.7	1 346																		
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	188.00	4.89	3.20	7.6	3.2	1 424																		
Ecart Type																								
Mini	188.00	4.89	3.20	7.6	3.2	1 424																		
Maxi	188.00	4.89	3.20	7.6	3.2	1 424																		
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	174.00	6.47	3.13	7.7	5.2	1 534																		
Ecart Type	8.49	1.17	0.11		1.2	100																		
Mini	168.00	5.64	3.06	7.7	4.3	1 463																		
Maxi	180.00	7.30	3.21	7.7	6.0	1 604																		
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	180.00	5.69	3.16	7.6	4.3	1 396																		
Ecart Type	9.85	0.52	0.06	0.5	0.6	147																		
Mini	169.00	5.26	3.11	7.3	4.0	1 230																		
Maxi	188.00	6.27	3.22	8.2	5.0	1 512																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 02/09/2024

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	185.25	5.42	3.19	7.4	4.3	1 470																		
Ecart Type	7.50	0.32	0.02	0.2	0.6	119																		
Mini	177.00	5.09	3.17	7.1	3.7	1 304																		
Maxi	193.00	5.75	3.22	7.7	5.0	1 565																		
Parcelles	4	4	4	4	4	4																		

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