

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 05/09/2024

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	164.00	6.69	3.02	7.0	5.7	1 346	152.75	6.91	2.95	7.4	5.6	1 315							121.50	10.24	2.80	8.6	9.8	1 313
Ecart Type	15.72	1.60	0.07	0.5	2.0	113	14.38	1.78	0.10	0.6	2.2	96							26.16	1.77	0.10	0.7	2.5	223
Mini	146.00	5.45	2.94	6.6	4.2	1 263	143.00	4.54	2.86	6.6	2.4	1 206							103.00	8.99	2.73	8.1	8.0	1 155
Maxi	175.00	8.50	3.08	7.6	8.0	1 475	174.00	8.28	3.07	7.9	7.3	1 425							140.00	11.49	2.87	9.1	11.5	1 470
Parcelles	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4							2	2	2	2	2	2

Chambolle Musigny

Grands Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne	188.00	4.62	3.22	6.5	2.9	1 394																			
Ecart Type																									
Mini	188.00	4.62	3.22	6.5	2.9	1 394																			
Maxi	188.00	4.62	3.22	6.5	2.9	1 394																			
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	186.00	4.57	3.29	6.5	3.2	1 596																			
Ecart Type																									
Mini	186.00	4.57	3.29	6.5	3.2	1 596																			
Maxi	186.00	4.57	3.29	6.5	3.2	1 596																			
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	184.00	5.00	3.16	6.7	3.3	1 287																		
Ecart Type	2.83	0.25	0.05	0.2	0.2	26																		
Mini	182.00	4.82	3.12	6.5	3.1	1 268																		
Maxi	186.00	5.17	3.19	6.8	3.4	1 305																		
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 05/09/2024

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	177.00	5.16	3.20	7.1	3.7	1 409																			
Ecart Type																									
Mini	177.00	5.16	3.20	7.1	3.7	1 409																			
Maxi	177.00	5.16	3.20	7.1	3.7	1 409																			
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							165.00	5.91	3.08	7.5	4.2	1 248													
Ecart Type																									
Mini							165.00	5.91	3.08	7.5	4.2	1 248													
Maxi							165.00	5.91	3.08	7.5	4.2	1 248													
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							163.50	5.58	3.08	7.8	4.3	1 326												
Ecart Type							9.19	0.93	0.09	0.4	0.8	89												
Mini							157.00	4.93	3.02	7.5	3.7	1 263												
Maxi							170.00	6.24	3.15	8.0	4.8	1 389												
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	5.49	3.16	7.6	3.6	1 448																			
Ecart Type																									
Mini	165.00	5.49	3.16	7.6	3.6	1 448																			
Maxi	165.00	5.49	3.16	7.6	3.6	1 448																			
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 05/09/2024

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	174.00	6.06	3.08	7.5	4.7	1 536	166.75	5.62	3.09	7.3	3.9	1 376													
Ecart Type							7.89	0.42	0.08	0.5	0.5	86													
Mini	174.00	6.06	3.08	7.5	4.7	1 536	156.00	5.25	3.00	6.9	3.3	1 271													
Maxi	174.00	6.06	3.08	7.5	4.7	1 536	174.00	6.20	3.16	7.9	4.4	1 480													
Parcelles	1	1	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4													

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	179.00	5.08	3.17	6.9	3.4	1 244													157.00	6.35	2.94	8.1	4.3	1 071	
Ecart Type																									
Mini	179.00	5.08	3.17	6.9	3.4	1 244													157.00	6.35	2.94	8.1	4.3	1 071	
Maxi	179.00	5.08	3.17	6.9	3.4	1 244													157.00	6.35	2.94	8.1	4.3	1 071	
Parcelles	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	180.67	4.52	3.22	6.6	2.8	1 337																			
Ecart Type	2.31	0.09	0.03	0.1	0.5	103																			
Mini	178.00	4.45	3.19	6.5	2.4	1 269																			
Maxi	182.00	4.63	3.25	6.6	3.4	1 456																			
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	174.00	5.20	3.10	7.3	3.7	1 493																				
Ecart Type																										
Mini	174.00	5.20	3.10	7.3	3.7	1 493																				
Maxi	174.00	5.20	3.10	7.3	3.7	1 493																				
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 05/09/2024

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	178.50	5.17	3.13	7.3	3.8	1 461																		
Ecart Type	6.36	1.06	0.13	0.2	0.8	103																		
Mini	174.00	4.42	3.04	7.1	3.2	1 388																		
Maxi	183.00	5.92	3.22	7.4	4.4	1 533																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

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							157.00	6.13	3.03	7.9	4.5	1 214												
Ecart Type																								
Mini							157.00	6.13	3.03	7.9	4.5	1 214												
Maxi							157.00	6.13	3.03	7.9	4.5	1 214												
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	183.00	4.82	3.23	6.5	3.5	1 479	168.00	5.86	3.07	6.9	4.5	1 402												
Ecart Type	5.66	0.13	0.06	0.2	0.4	93																		
Mini	179.00	4.73	3.19	6.4	3.3	1 413	168.00	5.86	3.07	6.9	4.5	1 402												
Maxi	187.00	4.91	3.27	6.7	3.8	1 544	168.00	5.86	3.07	6.9	4.5	1 402												
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	196.00	3.02	3.30	5.6	1.3	1 127																			
Ecart Type																									
Mini	196.00	3.02	3.30	5.6	1.3	1 127																			
Maxi	196.00	3.02	3.30	5.6	1.3	1 127																			
Parcelles	1	1	1	1	1	1																			

Magny les Villers

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 05/09/2024

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	170.50	6.64	3.13	7.4	5.8	1 600	159.00	7.46	2.95	7.8	6.0	1 330												
Ecart Type	4.95	0.10	0.01	0.1	0.1	124	7.07	0.06	0.02	0.2	0.1	15												
Mini	167.00	6.57	3.13	7.3	5.7	1 512	154.00	7.41	2.93	7.6	6.0	1 319												
Maxi	174.00	6.71	3.14	7.4	5.8	1 687	164.00	7.50	2.96	7.9	6.1	1 340												
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	169.00	5.34	3.20	7.4	4.6	1 689																			
Ecart Type																									
Mini	169.00	5.34	3.20	7.4	4.6	1 689																			
Maxi	169.00	5.34	3.20	7.4	4.6	1 689																			
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																			146.00	7.68	2.96	8.0	6.6	1 455
Ecart Type																			1.41	0.91	0.01	0.1	0.9	41
Mini																			145.00	7.03	2.95	7.9	5.9	1 426
Maxi																			147.00	8.32	2.97	8.1	7.2	1 484
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	156.00	6.42	3.10	7.6	4.9	1 478	157.00	6.66	3.09	7.6	5.2	1 456												
Ecart Type		0.16	0.09	0.3	0.7	243																		
Mini	156.00	6.31	3.04	7.4	4.4	1 306	157.00	6.66	3.09	7.6	5.2	1 456												
Maxi	156.00	6.54	3.17	7.8	5.4	1 649	157.00	6.66	3.09	7.6	5.2	1 456												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1												

Meursault

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 05/09/2024

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	172.00	5.74	3.23	6.8	4.3	1 473	171.00	5.08	3.16	7.2	3.2	1 394												
Ecart Type																								
Mini	172.00	5.74	3.23	6.8	4.3	1 473	171.00	5.08	3.16	7.2	3.2	1 394												
Maxi	172.00	5.74	3.23	6.8	4.3	1 473	171.00	5.08	3.16	7.2	3.2	1 394												
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							177.00	5.39	3.06	7.0	3.4	1 147												
Ecart Type																								
Mini							177.00	5.39	3.06	7.0	3.4	1 147												
Maxi							177.00	5.39	3.06	7.0	3.4	1 147												
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							169.67	5.37	3.13	7.2	3.7	1 317												
Ecart Type							9.61	0.66	0.08	0.9	0.7	144												
Mini							161.00	4.87	3.04	6.3	3.1	1 154												
Maxi							180.00	6.12	3.20	8.0	4.5	1 427												
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	188.00	4.66	3.15	7.2	3.0	1 289																			
Ecart Type																									
Mini	188.00	4.66	3.15	7.2	3.0	1 289																			
Maxi	188.00	4.66	3.15	7.2	3.0	1 289																			
Parcelles	1	1	1	1	1	1																			

Morey St Denis

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 05/09/2024

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	191.00	4.04	3.21	5.9	2.3	1 438																		
Ecart Type																								
Mini	191.00	4.04	3.21	5.9	2.3	1 438																		
Maxi	191.00	4.04	3.21	5.9	2.3	1 438																		
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	180.50	5.01	3.25	6.7	3.8	1 532																		
Ecart Type	0.71	0.34	0.03	0.5	0.7	158																		
Mini	180.00	4.77	3.23	6.3	3.3	1 420																		
Maxi	181.00	5.25	3.27	7.0	4.3	1 644																		
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	170.00	5.74	3.18	6.9	4.4	1 544	142.00	7.26	2.96	7.8	6.0	1 324												
Ecart Type																								
Mini	170.00	5.74	3.18	6.9	4.4	1 544	142.00	7.26	2.96	7.8	6.0	1 324												
Maxi	170.00	5.74	3.18	6.9	4.4	1 544	142.00	7.26	2.96	7.8	6.0	1 324												
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	171.50	5.41	3.08	7.0	3.5	1 271																		
Ecart Type	4.95	0.31	0.01	0.2	0.3	164																		
Mini	168.00	5.19	3.08	6.9	3.3	1 155																		
Maxi	175.00	5.63	3.09	7.2	3.7	1 387																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Nuits St Georges

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 05/09/2024

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	181.00	5.17	3.22	6.8	4.0	1 528																		
Ecart Type		0.24	0.03	0.2	0.1	32																		
Mini	181.00	5.00	3.20	6.7	3.9	1 505																		
Maxi	181.00	5.34	3.24	7.0	4.0	1 550																		
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	172.00	6.02	3.13	6.9	4.8	1 430																		
Ecart Type																								
Mini	172.00	6.02	3.13	6.9	4.8	1 430																		
Maxi	172.00	6.02	3.13	6.9	4.8	1 430																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	183.00	4.71	3.22	7.2	3.5	1 450																		
Ecart Type	4.24	0.17	0.11	0.3	0.1	255																		
Mini	180.00	4.59	3.15	7.0	3.4	1 269																		
Maxi	186.00	4.83	3.30	7.4	3.5	1 630																		
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	186.00	4.12	3.26	6.6	2.6	1 369	153.00	6.76	3.02	7.2	5.8	1 455												
Ecart Type																								
Mini	186.00	4.12	3.26	6.6	2.6	1 369	153.00	6.76	3.02	7.2	5.8	1 455												
Maxi	186.00	4.12	3.26	6.6	2.6	1 369	153.00	6.76	3.02	7.2	5.8	1 455												
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 05/09/2024

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	159.50	6.16	3.08	7.0	5.2	1 420	138.00	6.97	2.98	7.5	6.0	1 364													
Ecart Type	2.12	0.31	0.02	0.1	0.2	105	7.07	0.02	0.01	0.1	0.1	23													
Mini	158.00	5.94	3.07	7.0	5.0	1 346	133.00	6.96	2.97	7.4	5.9	1 347													
Maxi	161.00	6.38	3.10	7.1	5.3	1 494	143.00	6.99	2.98	7.6	6.0	1 380													
Parcelles	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2													

Pommard

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne	196.00	4.46	3.28	6.3	2.8	1 506																			
Ecart Type	1.41	0.08	0.08		0.3	144																			
Mini	195.00	4.41	3.22	6.3	2.6	1 404																			
Maxi	197.00	4.52	3.33	6.3	3.0	1 608																			
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	193.00	4.50	3.15	6.2	2.9	1 250																				
Ecart Type																										
Mini	193.00	4.50	3.15	6.2	2.9	1 250																				
Maxi	193.00	4.50	3.15	6.2	2.9	1 250																				
Parcelles	1	1	1	1	1	1																				

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							158.00	5.84	3.12	7.6	4.3	1 424													
Ecart Type							18.38	0.59	0.09	0.1	0.5	137													
Mini							145.00	5.43	3.05	7.6	3.9	1 327													
Maxi							171.00	6.26	3.18	7.7	4.6	1 521													
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 05/09/2024

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							163.50	5.47	3.17	7.4	3.7	1 389																		
Ecart Type							9.19	0.28	0.01	0.1	0.4	95																		
Mini							157.00	5.28	3.16	7.3	3.4	1 322																		
Maxi							170.00	5.67	3.18	7.4	4.0	1 456																		
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	190.00	5.18	3.18	6.5	3.6	1 407	166.00	5.24	3.11	7.0	3.6	1 355													170.00	5.88	3.03	7.7	4.0	1 381
Ecart Type																														
Mini	190.00	5.18	3.18	6.5	3.6	1 407	166.00	5.24	3.11	7.0	3.6	1 355													170.00	5.88	3.03	7.7	4.0	1 381
Maxi	190.00	5.18	3.18	6.5	3.6	1 407	166.00	5.24	3.11	7.0	3.6	1 355													170.00	5.88	3.03	7.7	4.0	1 381
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							167.50	5.69	3.08	7.6	3.8	1 268																		
Ecart Type							0.71	0.33	0.02	0.1	0.6	12																		
Mini							167.00	5.46	3.07	7.5	3.3	1 259																		
Maxi							168.00	5.92	3.10	7.7	4.2	1 276																		
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	173.50	5.82	3.18	7.5	4.7	1 669	156.80	5.84	3.07	7.5	4.4	1 322																		
Ecart Type	2.12	1.13	0.08	0.1	1.0	3	9.63	0.41	0.04	0.4	0.7	53																		
Mini	172.00	5.02	3.12	7.4	4.0	1 667	143.00	5.43	3.05	7.1	3.7	1 252																		
Maxi	175.00	6.62	3.24	7.6	5.4	1 671	166.00	6.51	3.14	7.9	5.5	1 385																		
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 05/09/2024

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							137.00	6.78	3.04	7.6	5.8	1 452												
Ecart Type																								
Mini							137.00	6.78	3.04	7.6	5.8	1 452												
Maxi							137.00	6.78	3.04	7.6	5.8	1 452												
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	174.67	5.25	3.17	7.3	3.8	1 384	150.67	6.88	2.95	8.1	5.3	1 140												
Ecart Type	3.51	0.76	0.06	0.5	0.9	113	9.81	0.95	0.02	0.1	1.3	125												
Mini	171.00	4.43	3.14	6.7	2.8	1 287	145.00	5.90	2.94	8.0	4.0	1 001												
Maxi	178.00	5.92	3.24	7.6	4.5	1 508	162.00	7.79	2.97	8.2	6.5	1 243												
Parcelles	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3												

Santenay

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	181.50	5.93	3.17	6.8	4.7	1 446	178.00	4.20	3.12	7.4	2.4	1 164												
Ecart Type	7.78	0.02	0.01	0.3	0.2	15																		
Mini	176.00	5.91	3.17	6.6	4.5	1 435	178.00	4.20	3.12	7.4	2.4	1 164												
Maxi	187.00	5.94	3.18	7.0	4.8	1 456	178.00	4.20	3.12	7.4	2.4	1 164												
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	188.50	4.99	3.21	6.7	3.1	1 370	156.00	5.21	3.12	7.3	3.4	1 312												
Ecart Type	9.19	0.58	0.08	0.4	0.5	24																		
Mini	182.00	4.58	3.15	6.4	2.8	1 353	156.00	5.21	3.12	7.3	3.4	1 312												
Maxi	195.00	5.40	3.27	7.0	3.5	1 387	156.00	5.21	3.12	7.3	3.4	1 312												
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 05/09/2024

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	185.50	4.90	3.22	6.5	3.5	1 457																		
Ecart Type	2.12	0.61	0.05	0.2	1.1	267																		
Mini	184.00	4.47	3.19	6.3	2.7	1 268																		
Maxi	187.00	5.33	3.26	6.6	4.2	1 645																		
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	183.00	4.65	3.26	6.7	3.2	1 399																		
Ecart Type																								
Mini	183.00	4.65	3.26	6.7	3.2	1 399																		
Maxi	183.00	4.65	3.26	6.7	3.2	1 399																		
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	199.57	4.41	3.27	6.9	2.9	1 608																		
Ecart Type	4.83	0.27	0.07	0.2	0.4	176																		
Mini	193.00	3.96	3.19	6.5	2.3	1 384																		
Maxi	206.00	4.81	3.35	7.2	3.3	1 844																		
Parcelles	7	7	7	7	7	7																		

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	188.50	4.88	3.13	6.7	3.3	1 279																		
Ecart Type	6.36	0.47	0.02	0.4	0.7	20																		
Mini	184.00	4.55	3.12	6.4	2.8	1 265																		
Maxi	193.00	5.21	3.15	6.9	3.8	1 293																		
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 05/09/2024

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	193.00	4.29	3.28	7.1	2.7	1 546																		
Ecart Type																								
Mini	193.00	4.29	3.28	7.1	2.7	1 546																		
Maxi	193.00	4.29	3.28	7.1	2.7	1 546																		
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	176.50	5.76	3.20	7.5	4.6	1 668																		
Ecart Type	7.78	1.19	0.14	0.1	1.2	64																		
Mini	171.00	4.92	3.10	7.4	3.7	1 622																		
Maxi	182.00	6.60	3.30	7.5	5.4	1 713																		
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	185.00	5.30	3.22	7.1	4.0	1 511																		
Ecart Type	9.64	0.59	0.01	0.7	0.6	125																		
Mini	174.00	4.93	3.21	6.3	3.5	1 377																		
Maxi	192.00	5.98	3.23	7.7	4.7	1 625																		
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	188.50	4.86	3.25	7.1	3.7	1 586																		
Ecart Type	4.20	0.25	0.02	0.1	0.5	60																		
Mini	184.00	4.49	3.22	7.0	3.1	1 532																		
Maxi	194.00	5.01	3.27	7.2	4.3	1 671																		
Parcelles	4	4	4	4	4	4																		

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