

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 16/08/2022

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	173.33	6.77	3.05	8.3	3.6	1 000	159.00	7.81	2.99	8.9	4.3	1 115							137.00	9.93	2.84	9.3	7.2	993
Ecart Type	11.06	1.05	0.10	0.5	0.8	183	12.88	1.61	0.15	0.2	1.8	319							35.36	1.50	0.16	0.5	2.1	23
Mini	163.00	5.59	2.94	7.8	2.6	828	149.00	5.58	2.90	8.6	1.7	719							112.00	8.87	2.72	9.0	5.7	976
Maxi	185.00	7.61	3.12	8.6	4.1	1 193	176.00	9.40	3.21	9.1	5.8	1 467							162.00	10.99	2.95	9.7	8.6	1 009
Parcelles	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4							2	2	2	2	2	2

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							184.00	5.69	3.15	8.4	2.1	802												
Ecart Type																								
Mini							184.00	5.69	3.15	8.4	2.1	802												
Maxi							184.00	5.69	3.15	8.4	2.1	802												
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							180.33	5.74	3.20	8.1	2.9	1 224												
Ecart Type							1.53	0.23		0.3	0.4	16												
Mini							179.00	5.50	3.20	7.9	2.5	1 205												
Maxi							182.00	5.95	3.20	8.4	3.3	1 234												
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	195.00	6.19	3.16	7.9	3.2	1 399	185.33	5.81	3.16	8.3	2.3	1 158												
Ecart Type							5.77	0.44	0.05	0.1	0.2	233												
Mini	195.00	6.19	3.16	7.9	3.2	1 399	182.00	5.34	3.12	8.2	2.1	894												
Maxi	195.00	6.19	3.16	7.9	3.2	1 399	192.00	6.21	3.22	8.4	2.5	1 336												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	3	3	3	3	3	3												

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 16/08/2022

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	179.00	6.20	3.16	8.3	3.4	1 148																		
Ecart Type																								
Mini	179.00	6.20	3.16	8.3	3.4	1 148																		
Maxi	179.00	6.20	3.16	8.3	3.4	1 148																		
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	193.00	5.54	3.17	7.5	2.8	1 194																		
Ecart Type	5.66	0.60	0.05	0.3	0.6	39																		
Mini	189.00	5.11	3.14	7.3	2.3	1 166																		
Maxi	197.00	5.96	3.21	7.7	3.2	1 221																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Ladoix Serrigny

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	6.03	3.18	8.0	3.2	1 295												
Ecart Type																								
Mini							183.00	6.03	3.18	8.0	3.2	1 295												
Maxi							183.00	6.03	3.18	8.0	3.2	1 295												
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	216.00	4.45	3.25	7.1	1.4	1 027																		
Ecart Type																								
Mini	216.00	4.45	3.25	7.1	1.4	1 027																		
Maxi	216.00	4.45	3.25	7.1	1.4	1 027																		
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 16/08/2022

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	186.00	6.44	3.13	8.1	3.7	975	167.00	7.06	2.98	8.8	3.5	809												
Ecart Type	1.41	0.06	0.01	0.1	0.1	26	12.73	0.47	0.04	0.4	0.2	83												
Mini	185.00	6.39	3.13	8.0	3.6	956	158.00	6.73	2.95	8.5	3.3	750												
Maxi	187.00	6.48	3.14	8.1	3.7	993	176.00	7.39	3.01	9.0	3.6	868												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												

Massingy

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	146.10	9.38	2.92	7.8	7.0	1 543	131.36	9.95	2.93	8.5	7.4	1 697												
Ecart Type	25.20	1.94	0.08	1.1	1.8	21																		
Mini	128.28	8.00	2.86	7.0	5.8	1 528	131.36	9.95	2.93	8.5	7.4	1 697												
Maxi	163.92	10.75	2.98	8.5	8.3	1 558	131.36	9.95	2.93	8.5	7.4	1 697												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	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	162.13	8.05	2.99	6.0	6.0	1 671	148.80	7.45	2.97	8.0	4.3	1 487													
Ecart Type																									
Mini	162.13	8.05	2.99	6.0	6.0	1 671	148.80	7.45	2.97	8.0	4.3	1 487													
Maxi	162.13	8.05	2.99	6.0	6.0	1 671	148.80	7.45	2.97	8.0	4.3	1 487													
Parcelles	1	1	1	1	1	1	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	206.00	4.69	3.37	7.3	1.8	1 399	193.00	5.04	3.22	7.9	1.6	1 121												
Ecart Type							4.24	0.35	0.11	0.4	0.4	209												
Mini	206.00	4.69	3.37	7.3	1.8	1 399	190.00	4.80	3.15	7.6	1.3	973												
Maxi	206.00	4.69	3.37	7.3	1.8	1 399	196.00	5.29	3.30	8.1	1.8	1 268												
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



Observatoire du Millésime - BIVB

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 16/08/2022

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	5.77	3.11	8.2	2.2	811																		
Ecart Type																														
Mini							193.00	5.77	3.11	8.2	2.2	811																		
Maxi							193.00	5.77	3.11	8.2	2.2	811																		
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							192.50	5.09	3.19	7.7	1.8	1 120																		
Ecart Type							8.23	0.58	0.08	0.6	0.5	90																		
Mini							182.00	4.44	3.08	7.1	1.4	1 023																		
Maxi							200.00	5.62	3.25	8.5	2.2	1 232																		
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	214.00	5.05	3.26	7.3	2.0	1 083																								
Ecart Type	9.90	0.11	0.06	0.6	0.1	373																								
Mini	207.00	4.97	3.22	6.9	2.0	819																								
Maxi	221.00	5.13	3.30	7.7	2.1	1 347																								
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	199.00	5.91	3.22	8.1	2.7	1 209																								
Ecart Type																														
Mini	199.00	5.91	3.22	8.1	2.7	1 209																								
Maxi	199.00	5.91	3.22	8.1	2.7	1 209																								
Parcelles	1	1	1	1	1	1																								

Morey St Denis



MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 16/08/2022

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	179.00	5.15	3.33	7.9	3.8	1 268																		
Ecart Type																								
Mini	179.00	5.15	3.33	7.9	3.8	1 268																		
Maxi	179.00	5.15	3.33	7.9	3.8	1 268																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	190.00	5.60	3.18	7.2	3.5	1 281																		
Ecart Type																								
Mini	190.00	5.60	3.18	7.2	3.5	1 281																		
Maxi	190.00	5.60	3.18	7.2	3.5	1 281																		
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	187.50	5.20	3.27	7.9	2.9	1 101																		
Ecart Type	0.71	0.39	0.04	0.1	0.3	28																		
Mini	187.00	4.92	3.24	7.8	2.7	1 081																		
Maxi	188.00	5.47	3.30	7.9	3.1	1 121																		
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	166.00	6.82	3.15	8.4	4.2	1 229	140.00	8.34	2.92	9.1	5.1	1 241												
Ecart Type																								
Mini	166.00	6.82	3.15	8.4	4.2	1 229	140.00	8.34	2.92	9.1	5.1	1 241												
Maxi	166.00	6.82	3.15	8.4	4.2	1 229	140.00	8.34	2.92	9.1	5.1	1 241												
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 16/08/2022

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	6.26	3.09	7.9	3.5	1 063																			
Ecart Type																									
Mini	172.00	6.26	3.09	7.9	3.5	1 063																			
Maxi	172.00	6.26	3.09	7.9	3.5	1 063																			
Parcelles	1	1	1	1	1	1																			

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	167.83	7.30	3.11	8.6	4.2	1 268	171.00	7.55	3.03	8.6	4.2	1 100												
Ecart Type	9.83	0.75	0.05	0.3	0.8	226																		
Mini	153.00	6.05	3.04	8.2	2.9	826	171.00	7.55	3.03	8.6	4.2	1 100												
Maxi	181.00	8.38	3.16	8.9	5.3	1 439	171.00	7.55	3.03	8.6	4.2	1 100												
Parcelles	6	6	6	6	6	6	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	197.00	6.02	3.23	8.1	3.0	1 288																			
Ecart Type																									
Mini	197.00	6.02	3.23	8.1	3.0	1 288																			
Maxi	197.00	6.02	3.23	8.1	3.0	1 288																			
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							156.00	8.07	2.95	8.8	5.1	1 052													
Ecart Type																									
Mini							156.00	8.07	2.95	8.8	5.1	1 052													
Maxi							156.00	8.07	2.95	8.8	5.1	1 052													
Parcelles							1	1	1	1	1	1													



MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 16/08/2022

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	176.50	6.19	3.13	8.2	3.6	1 093	166.00	6.55	3.01	8.5	3.4	1 015													
Ecart Type	3.54	0.08	0.01	0.1	0.3	216																			
Mini	174.00	6.13	3.12	8.1	3.4	940	166.00	6.55	3.01	8.5	3.4	1 015													
Maxi	179.00	6.24	3.14	8.2	3.8	1 246	166.00	6.55	3.01	8.5	3.4	1 015													
Parcelles	2	2	2	2	2	2	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							190.00	5.23	3.18	7.9	1.9	1 165													
Ecart Type							1.41	0.18	0.08	0.4	0.3	108													
Mini							189.00	5.10	3.12	7.6	1.7	1 088													
Maxi							191.00	5.36	3.24	8.1	2.1	1 241													
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							187.50	5.42	3.24	8.2	2.3	1 221													
Ecart Type							3.54	0.08	0.02	0.1	0.1	127													
Mini							185.00	5.36	3.22	8.1	2.3	1 131													
Maxi							190.00	5.48	3.25	8.2	2.4	1 310													
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	198.00	6.32	3.11	8.0	2.8	1 187	178.00	6.48	3.02	8.2	3.1	988							162.00	7.27	2.96	8.9	3.6	984	
Ecart Type																									
Mini	198.00	6.32	3.11	8.0	2.8	1 187	178.00	6.48	3.02	8.2	3.1	988							162.00	7.27	2.96	8.9	3.6	984	
Maxi	198.00	6.32	3.11	8.0	2.8	1 187	178.00	6.48	3.02	8.2	3.1	988							162.00	7.27	2.96	8.9	3.6	984	
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							1	1	1	1	1	1	

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 16/08/2022

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							185.50	5.49	3.16	8.1	2.1	1 080												
Ecart Type							4.95	0.45	0.02	0.4	0.1	31												
Mini							182.00	5.18	3.14	7.8	2.0	1 058												
Maxi							189.00	5.81	3.17	8.3	2.2	1 102												
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	182.50	5.66	3.23	7.9	3.4	1 242	176.80	5.87	3.17	8.5	2.5	1 093												
Ecart Type	2.12	0.08	0.04	0.1	0.3	217	15.71	0.82	0.09	0.4	0.9	222												
Mini	181.00	5.60	3.21	7.8	3.2	1 088	159.00	4.98	3.07	8.0	1.5	874												
Maxi	184.00	5.72	3.26	7.9	3.6	1 395	198.00	7.08	3.31	9.0	3.8	1 446												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	5	5	5	5	5	5												

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							171.00	6.08	3.14	8.6	2.7	1 121												
Ecart Type																								
Mini							171.00	6.08	3.14	8.6	2.7	1 121												
Maxi							171.00	6.08	3.14	8.6	2.7	1 121												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

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	175.50	6.13	3.13	8.2	3.0	1 251	165.00	5.73	3.11	8.2	2.0	1 318												
Ecart Type	7.78	0.49	0.08	0.4	0.1	6																		
Mini	170.00	5.79	3.07	7.9	3.0	1 247	165.00	5.73	3.11	8.2	2.0	1 318												
Maxi	181.00	6.48	3.19	8.5	3.1	1 255	165.00	5.73	3.11	8.2	2.0	1 318												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1												



MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 16/08/2022

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	182.50	5.89	3.12	8.0	2.6	1 155	157.00	6.86	3.06	8.9	3.5	1 035												
Ecart Type	13.44	0.45	0.04	0.5	0.1	202																		
Mini	173.00	5.57	3.09	7.7	2.5	1 012	157.00	6.86	3.06	8.9	3.5	1 035												
Maxi	192.00	6.21	3.14	8.4	2.7	1 297	157.00	6.86	3.06	8.9	3.5	1 035												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1												

Savigny les Beaune

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne	184.00	5.48	3.19	8.1	2.6	1 551																			
Ecart Type																									
Mini	184.00	5.48	3.19	8.1	2.6	1 551																			
Maxi	184.00	5.48	3.19	8.1	2.6	1 551																			
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	191.50	5.96	3.28	7.5	4.0	1 399																		
Ecart Type	4.95	1.24	0.14	0.3	1.1	38																		
Mini	188.00	5.09	3.18	7.3	3.3	1 372																		
Maxi	195.00	6.84	3.38	7.7	4.8	1 426																		
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	5.60	3.25	8.1	3.0	1 198																		
Ecart Type		0.27	0.05	0.1	0.5	308																		
Mini	185.00	5.41	3.22	8.0	2.7	980																		
Maxi	185.00	5.79	3.29	8.1	3.4	1 415																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 16/08/2022

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	190.00	5.59	3.25	7.6	3.2	1 320																		
Ecart Type	1.41	0.06	0.06	0.1	0.3	182																		
Mini	189.00	5.55	3.20	7.5	3.0	1 191																		
Maxi	191.00	5.63	3.29	7.7	3.4	1 449																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

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

