

CEPAGE		CABERNET	
		9 prélèvements	
		7/10	Evolution du 30/09 au 7/10
TAP % Vol.	Mini	10.5	
	<b>Moyen</b>	<b>11.0</b>	<b>0.0</b>
	Maxi	11.9	
Acidité totale g/l [H2SO4]	Mini	4.21	
	<b>Moyen</b>	<b>5.35</b>	<b>-0.5</b>
	Maxi	6.20	
pH	Mini	3.10	
	<b>Moyen</b>	<b>3.22</b>	<b>0.0</b>
	Maxi	3.35	
Acide Malique g/l	<b>Moyen</b>	<b>4.6</b>	-0.5
Acide tartrique g/l		<b>6.0</b>	-0.6
Poids de 100 baies g		<b>128</b>	0
Azote assimilable mg/l		<b>128</b>	3
Indice de Maturation		<b>6</b>	1.4
		3 prélèvements	
Anthocyanes à pH1 mg/l		<b>1461</b>	-285
Anthocyanes à pH3.2 mg/l		<b>653</b>	-129
dTpep		<b>20</b>	3.3
PEA%		<b>45</b>	0
MP%	<b>44</b>	9	
RPT	<b>46</b>	-2	

### Commentaires au 8 octobre 2013

#### Merlot :

La plupart des parcelles sont récoltées ou en cours de récolte. Les jus de benne doivent être séparés, collés et débourbés avant de les incorporer éventuellement à la cuve.

#### Cabernet sauvignon:

Evolution lente de la maturation. Les richesses en sucre sont faibles. La teneur en acide malique a diminué mais reste élevée. La maturité n'est pas atteinte. L'indice de maturation est très faible. L'état sanitaire se dégrade dans la plupart des parcelles. Il est indispensable de surveiller chaque parcelle et de récolter avant une dégradation trop importante de l'état sanitaire.

#### Réglementation :

La richesse en sucre des moûts avant tout enrichissement doit être au minimum égale à celle indiquée dans le cahier des charges de vos ODG pour produire de l'AOC.

**La limite d'enrichissement est fixée à 1,5% vol.**

P. AUDOUIT / E. BARDON / L. GRIN / N. PIFFRE.