

### INFORMATIONS GENERALES

**Le laboratoire est ouvert le samedi de 8 h à 12 h.**

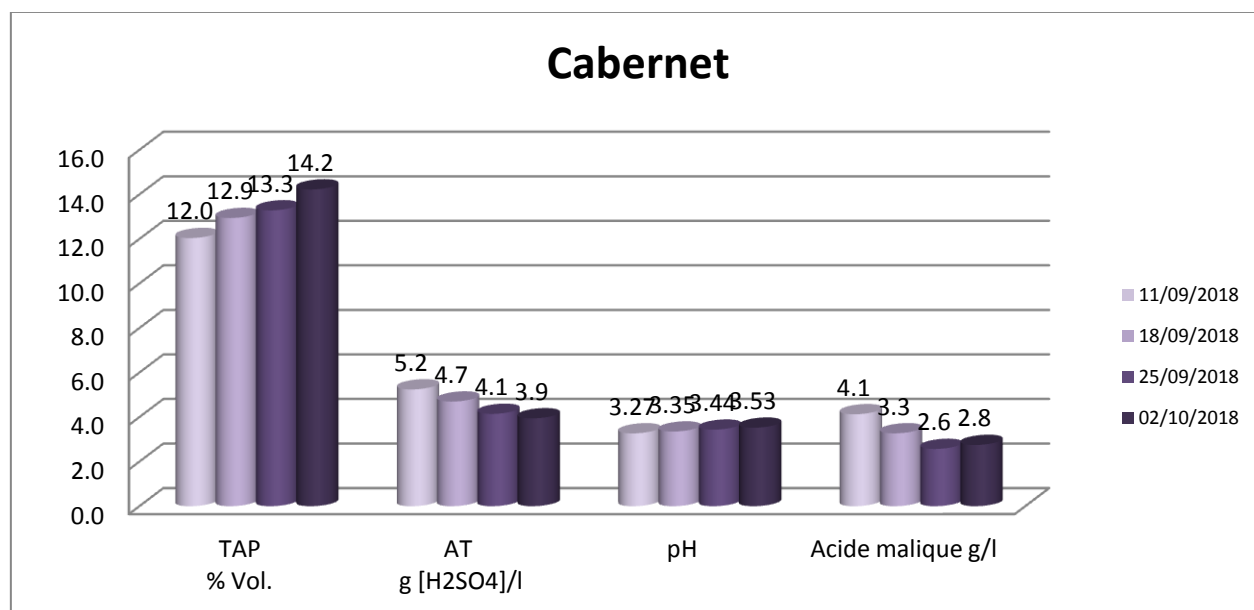
**Dernier bulletin des contrôles de maturité du laboratoire OENOCENTRES SAINT SAVIN.**

### CONTRÔLE DE MATURATION

#### Cabernet Sauvignon:

Les poids de 100 baies évoluent peu, malgré la sécheresse, et l'état sanitaire est très satisfaisant..

La maturation se poursuit avec d'excellentes conditions climatiques. Les équilibres acides s'améliorent mais en conservant un niveau important d'acide malique. Concernant la maturité phénolique, ce millésime promet une belle richesse anthocyanique, accompagnée de tanins qui s'améliorent gustativement. Les tanins de pépins atteignent un niveau de maturité qui laisse envisager une récolte dès la semaine prochaine pour certains.



CEPAGE	SECTEUR	TAP % Vol.	AT g [H2SO4]/l	pH	Acide malique g/l	Poids de 100 baies	Acide tartrique g/l	Azote Assimilable mg/l	Indice de maturation
Cabernet	BOURG	13.8	4.4	3.44	2.7	137	7.6	131	14
	FRONSAC	14.2	3.8	3.50	2.4	118	7.2	157	16
	ST SAVIN	14.8	3.8	3.66	3.6	119	6.0	94	14
	<b>Moyenne</b>	<b>14.2</b>	<b>3.9</b>	<b>3.53</b>	<b>2.8</b>	<b>123</b>	<b>7.0</b>	<b>135</b>	<b>15</b>
	<b>Min</b>	13.5	3.6	3.44	1.4	113	6.0	89	13
	<b>Max</b>	14.8	4.4	3.66	3.6	137	7.6	225	18
	<b>Evolution</b>	7%	-8%	2%	-7%	-2%	-5%	-1%	11%

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes pH 3,2 mg/l	Anthocyanes pH 1 mg/l	PAE%	MP%	RPT
Cabernet	BOURG	822	1774	46	30	47
	<b>Evolution</b>	8%	-24%	7%	7%	11%

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.