

INFORMATIONS GENERALES

Le laboratoire sera ouvert le samedi de 8h à 12h.

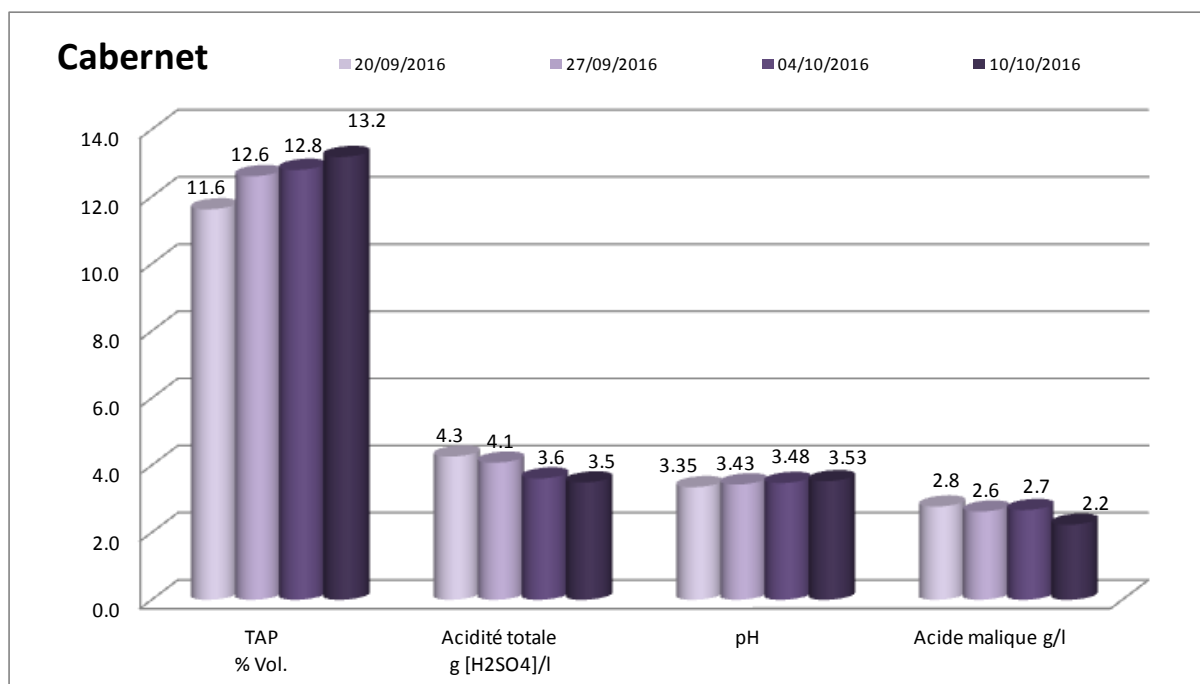
- ✓ Autorisation d'enrichissement par sucrage à sec à hauteur de **1,5%vol pour les VSIG Rouges.**

CONTRÔLE DE MATURATION

- La récolte des merlots bat son plein cette semaine, avec dans certains cas des richesses en sucres très élevées.
- Le niveau général qualitatif est bon, voire très bon. Soyez attentifs lors de vos remontages, les tanins s'extraient vite et bien.

Cabernet sauvignon:

- Les données analytiques ont évolué faiblement mais la dégustation des baies montre une amélioration de la souplesse des pellicules et une diminution du caractère astringent.
- Les pépins ne sont pas encore mûrs mais le bon état sanitaire des raisins permettra d'attendre encore, si les conditions météo ne se dégradent pas.
- Le potentiel qualitatif est bon, grâce à des rendements modérés; il faut toutefois faire attention aux TAV potentiels qui peuvent atteindre des niveaux élevés.



CEPAGE	SECTEUR	TAP % Vol.	Acidité totale 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	12.5	4.0	3.45	2.6	130	5.9	152	13
	FRONSAC	13.2	3.5	3.47	1.8	113	5.9	111	16
	ST ANDRE	0.0	0.0	0.00	0.0	0	0.0	0	0
	ST CIERS	12.7	3.2	3.47	1.5	136	5.7	115	17
	ST SAVIN	13.8	3.4	3.66	2.9	119	5.1	101	15
	Moyenne	13.2	3.5	3.53	2.2	122	5.6	115	15
	Min	12.5	3.2	3.45	1.1	111	4.9	92	13
	Max	13.8	4.0	3.69	3.0	136	6.0	152	18
Evolution	3%	-3%	2%	-16%	-2%	-2%	6%	11%	

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes pH 3,2 mg/l	Anthocyanes pH 1 mg/l	PAE%	MP%	RPT
Cabernet	BOURG	525	1417	37	41	35
	ST SAVIN	811	2069	39	30	47
	ST CIERS	796	1913	42	28	44
	Moyenne	711	1800	39	33	42
	Evolution	-12%	-4%	-12%	24%	-5%

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.