

INFORMATIONS GENERALES

CREMANT

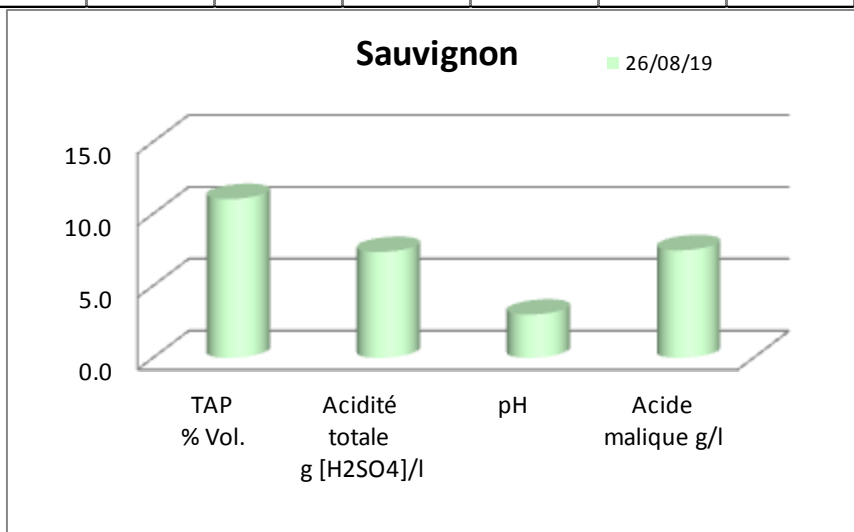
- Certaines parcelles ont déjà atteint la maturité technologique.
- Faire des prélèvements dès que possible. Une récolte est envisageable sur certaines parcelles semaine 36
- Démarches obligatoires :
 - Dépôt d'une intention de production auprès de l'ODG au moins 8 jours avant la récolte dans le cas où vous n'avez pas fait de déclaration préalable d'affectation parcellaire.
 - Un carnet de pressurage doit être renseigné.

CONTRÔLE DE MATURATION

SAUVIGNON

- Bon état sanitaire sur Sauvignon et Sémillon.

CEPAGE	SECTEUR	TAP % Vol.	Acidité totale g [H ₂ SO ₄]/l	pH	Acide malique g/l	Poids de 100 baies	Acide tartrique g/l	Azote Assimilable mg/l	Indice de maturation
Sauvignon	ST CIERS	11.6	6.5	3.08	6.2	147	7.2	183	3.0
	ST SAVIN - BLAYE	10.15	8.6	2.96	9.6	139	7.7	191.5	-7
	BOURG	11.1	7.4	2.89	7.1	134	8.0	46	-1
	Moyenne	11.0	7.4	3.01	7.5	142	7.5	163	-1.0
	Min	10	6.4	2.89	5.9	134.4	7.0	46	-12
	Max	11.8	10.0	3.14	11.5	154	8	253	4



L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.