

**MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES  
DU CABERNET FRANC**

Laboratoire  
de Touraine  
Œnologie

Prélèvements du 03 Octobre 2016

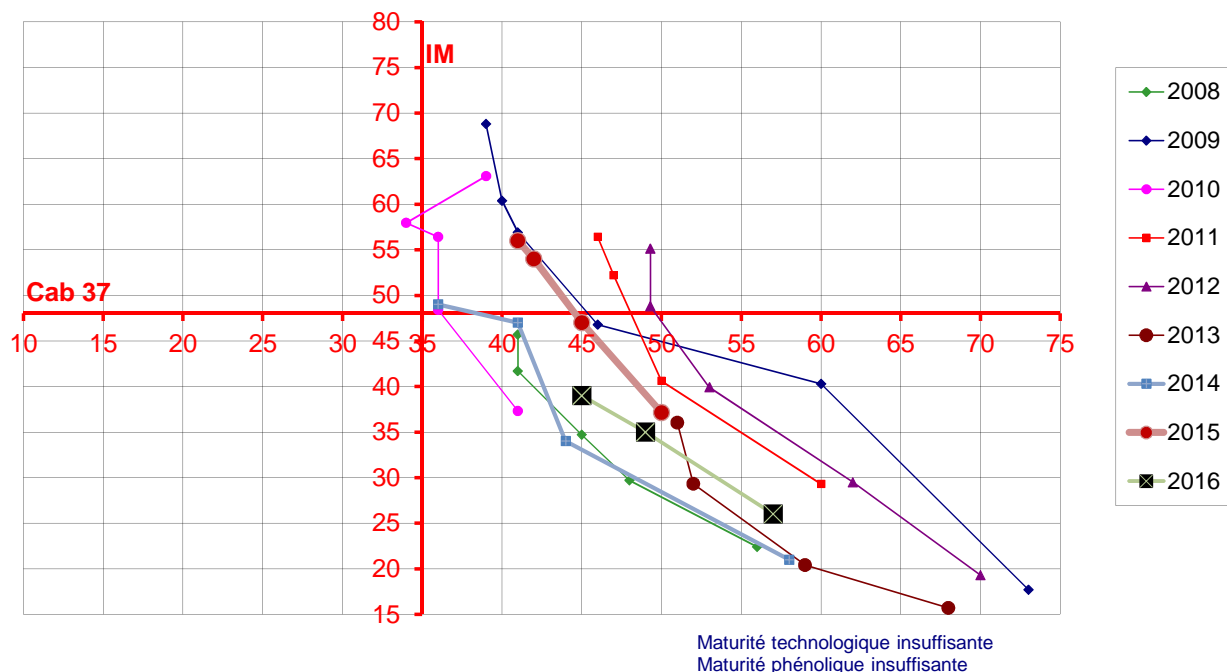
CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D'prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Cab 37 (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
REGION DE CHINON	PANZOULT	250	213	12,7	3,14	4,7	45	1,014	4,79	32	92	248
	CRAVANT LES COTEAUX	251	196	11,6	3,17	4,9	40	0,935	5,88	49	125	226
	VERON	252	203	12,1	3,16	5,0	41	1,020	5,25	38	82	236
	CHINON	253	197	11,7	3,12	4,7	42	1,201	5,39	29	80	212
	SAZILLY	254	192	11,4	3,24	6,4	30	0,711	4,18	46	136	275
REGION DE BOURGUEIL	LIGRE	255	195	11,6	3,17	5,0	39	0,819	4,70	44	56	248
	INGRANDES	201	211	12,5	3,31	4,4	48	0,979	4,99	37	65	247
	RESTIGNE	202	184	10,9	3,18	6,8	27	0,678	5,30	59	99	252
	BENAIIS	203	194	11,5	3,15	5,5	35	0,845	5,35	49	60	229
	BOURGUEIL	204	190	11,3	3,17	4,8	40	0,627	4,39	54	67	262
REGION DE SAINT NICOLAS	LA FORET	205	192	11,4	3,17	5,0	38	0,905	5,40	46	132	243
	CHEVRETTE	206	196	11,6	3,23	4,5	43	0,752	4,71	49	71	282
	LA TAILLE	207	183	10,8	3,18	4,9	37	0,795	4,92	48	77	253
	COTEAU	208	179	10,6	3,15	4,7	38	0,698	4,55	51	60	269
	FONDIS	219	195	11,6	3,23	4,5	43	0,956	5,41	43	93	219
<b>Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc :</b>			<b>194</b>	<b>11,6</b>	<b>3,18</b>	<b>5,1</b>	<b>39</b>	<b>0,862</b>	<b>5,01</b>	<b>45</b>	<b>86</b>	<b>247</b>

(\*) : Méthode ITV France, (\*\*) : Composés Phénoliques Totaux, (\*\*\*) : C'est la contribution des tanins de pépins aux polyphénols totaux. Il correspond à la maturité polyphénolique de la baie de raisin; il décroît quand la maturité augmente.

Note : le degré est calculé sur la base de 16.83 g de sucres pour 1 degré d'alcool produit. Ce rendement est théorique. Dans la réalité, il peut varier en fonction de nombreux paramètres : type de vinification, levure, etc...

**Maturité globale en Cabernet franc : IM / Cab37**

Bonne maturité technologique  
Bonne maturité phénolique



Erwan LOAEC  
Œnologue  
Responsable Technique

Dominique TERRAY,  
Œnologue  
Chef de Service

Etienne CARRE,  
Œnologue  
Directeur de Laboratoire