

**MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES
DU CABERNET FRANC**

Laboratoire
de Touraine
Œnologie

Prélèvements du 10 Octobre 2016

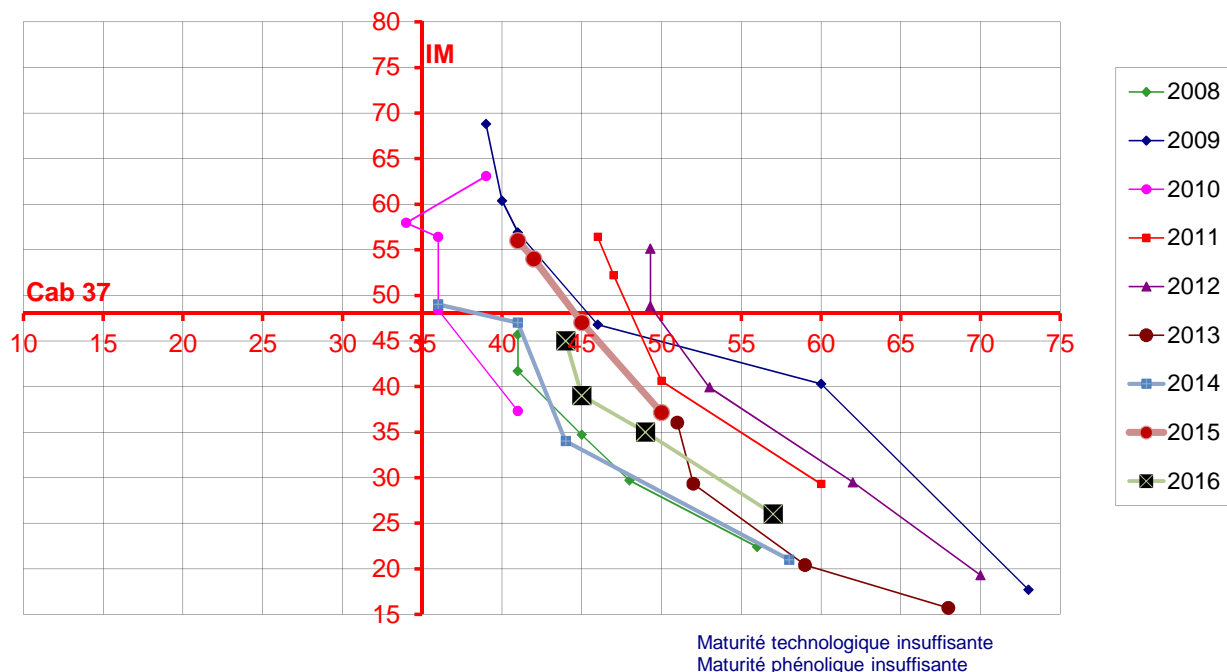
| CABERNET FRANC | LIEU RECOLTE | n° | SUCRES | D'prob | pH | AC TOT | IM | Anthocyanes (*) g / kg baies | CPT (**) g / kg baies | Cab 37 (***) | Azote Ass. mg/L | Poids de 200 baies |
|--|---------------------|-----|------------|-------------|-------------|------------|-----------|---------------------------------|-----------------------|--------------|-----------------|--------------------|
| REGION DE CHINON | PANZOULT | 250 | 224 | 13,3 | 3,18 | 4,8 | 47 | 1,074 | 5,14 | 33 | 112 | 237 |
| | CRAVANT LES COTEAUX | 251 | 218 | 13,0 | 3,25 | 3,8 | 58 | 0,997 | 5,65 | 43 | 104 | 224 |
| | VERON | 252 | 214 | 12,7 | 3,25 | 4,7 | 46 | 0,826 | 5,02 | 47 | 94 | 249 |
| | CHINON | 253 | 205 | 12,2 | 3,17 | 4,7 | 44 | 1,063 | 5,25 | 35 | 80 | 192 |
| | SAZILLY | 254 | 209 | 12,4 | 3,31 | 5,6 | 38 | 0,700 | 4,29 | 48 | 126 | 304 |
| REGION DE BOURGUEIL | LIGRE | 255 | 204 | 12,1 | 3,20 | 5,0 | 41 | 0,847 | 4,64 | 42 | 56 | 262 |
| | INGRANDES | 201 | 222 | 13,2 | 3,37 | 4,3 | 52 | 0,911 | 4,99 | 42 | 72 | 253 |
| | RESTIGNE | 202 | 199 | 11,8 | 3,24 | 6,4 | 31 | 0,811 | 5,08 | 49 | 94 | 268 |
| | BENAIIS | 203 | 207 | 12,3 | 3,21 | 5,0 | 41 | 0,900 | 5,25 | 45 | 50 | 238 |
| | BOURGUEIL | 204 | 202 | 12,0 | 3,23 | 4,6 | 44 | 0,610 | 4,00 | 51 | 83 | 262 |
| REGION DE SAINT NICOLAS | LA FORET | 205 | 217 | 12,9 | 3,33 | 4,1 | 53 | 0,950 | 5,09 | 40 | 154 | 251 |
| | CHEVRETTE | 206 | 214 | 12,7 | 3,32 | 4,1 | 52 | 0,846 | 5,02 | 46 | 73 | 286 |
| | LA TAILLE | 207 | 204 | 12,1 | 3,29 | 4,4 | 47 | 0,963 | 5,41 | 43 | 80 | 240 |
| | COTEAU | 208 | 188 | 11,2 | 3,20 | 4,6 | 41 | 0,775 | 4,74 | 48 | 58 | 251 |
| | FONDIS | 219 | 209 | 12,4 | 3,25 | 4,5 | 46 | 0,907 | 5,03 | 42 | 77 | 239 |
| Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc : | | | 209 | 12,4 | 3,25 | 4,7 | 45 | 0,879 | 4,97 | 44 | 88 | 251 |

(*) : 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