



ANALYSE DE LA MATURITE DES RAISINS

Prélèvements du 24 au 26 septembre 2018

LABORATOIRE
DE TOURAINE
OENOLOGIE

LES CEPAGES ROUGES

CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION DE CHINON	LIGRE	17	222	13,2	3,43	3,1	71,3	2,1	5,1	87	1635
	SAVIGNY	36	206	12,2	3,38	3,3	63,4	1,6	5,7	141	1542
REGION DE SAINT NICOLAS	ST NICOLAS	10	213	12,7	3,50	3,2	65,9	2,2	5,2	192	1763
	ST NICOLAS	11	191	11,4	3,36	3,5	54,3	2,3	5,7	120	1656
	ST NICOLAS	12	200	11,9	3,30	3,3	61,4	1,7	5,1	169	1367
TOURAINE	ST NICOLAS	21	227	13,5	3,51	3,2	70,9	2,0	5,2	72	1829
	CHEILLE	169	241	14,3	3,42	3,6	66,9	1,5	5,5	49	1716

Moyenne des 7 échantillons Cabernet Franc : **214 12,7 3,41 3,3 64,7 1,9 5,4 119 1644**

GAMAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION D'AMBOISE	CHARGE	53	217	12,9	3,35	3,8	57,5	2,7	4,6	137	1624

Moyenne des 1 échantillons de Gamay : **217 12,9 3,35 3,8 57,5 2,7 4,6 137 1624**

GROLLEAU	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
AZAY LE RIDEAU	CHEILLE	167	185	11,0	3,10	4,1	44,7	3,3	4,8	44	1200

Moyenne des 1 échantillons de Grolleau : **185 11,0 3,10 4,1 44,7 3,3 4,8 44 1200**

COT	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	POCE	73	225	13,4	3,38	4,4	50,8	3,9	4,9	81	1756
	LIMERAY	180	221	13,1	3,42	4,4	50,9	3,4	5,4	47	1503

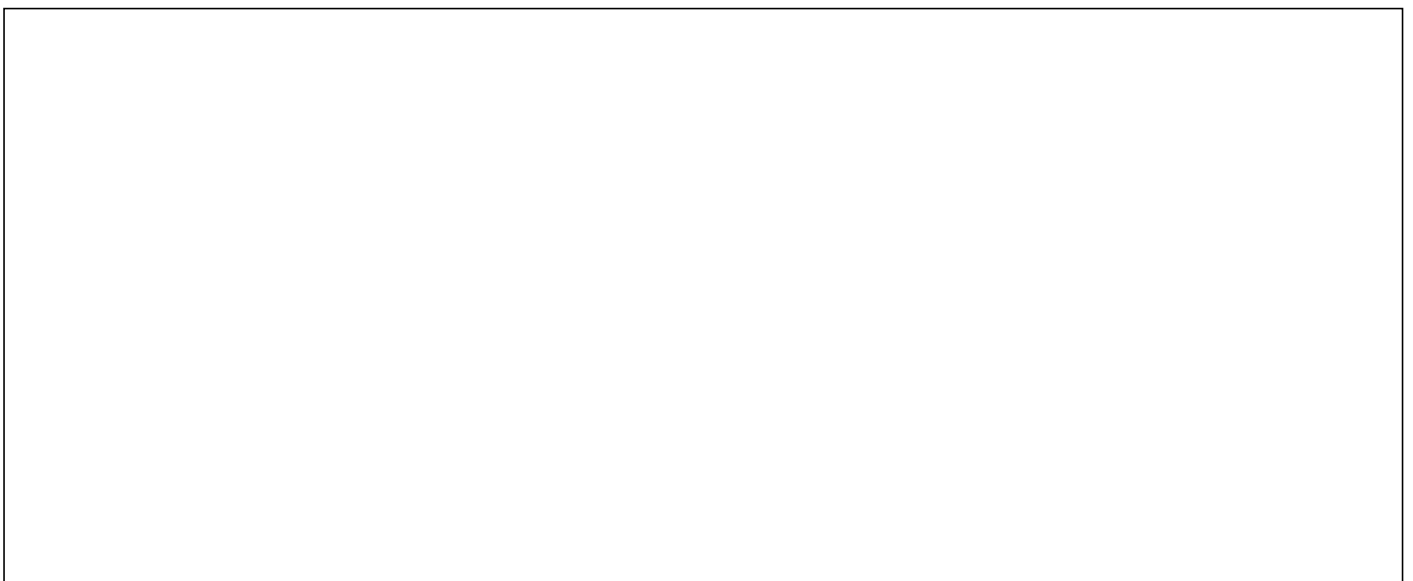
Moyenne des 2 échantillons de Côt : **223 13,2 3,40 4,4 50,8 3,7 5,2 64 1630**

LES CEPAGES BLANCS

PINEAU DE LA LOIRE	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION DE VOUVRAY	CHANCAY	128	206	12,3	3,21	4,3	48,3	2,9	5,4	70	1541
	CHANCAY	129	217	12,9	3,20	4,6	47,7	3,3	5,0	99	1380
REGION DE MONTLOUIS	MONTLOUIS	112	198	11,8	3,07	4,8	41,2	3,4	5,1	47	1312
	MONTLOUIS	113	225	13,3	3,32	4,0	55,6	2,9	4,7	41	1706
REGION D'AMBOISE	ST MARTIN	110	228	13,5	3,35	3,9	58,4	3,2	4,7	38	1689
	CHARGE	121	214	12,7	3,16	5,0	42,9	3,9	5,3	55	1553
	LIMERAY	139	236	14,0	3,36	3,9	60,0	2,9	4,6	69	1756

Moyenne des 7 échantillons Pineau de la Loire : **218 12,9 3,24 4,4 50,0 3,2 5,0 60 1603**

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...



Erwan LOAEC
Œnologue
Responsable pôle œnologie

Dominique TERRAY,
Œnologue

Etienne CARRE,
Œnologue
Directeur