

**MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES
DU CABERNET FRANC**

Laboratoire
de Touraine
œnologie

Prélèvements du 11 septembre 2017

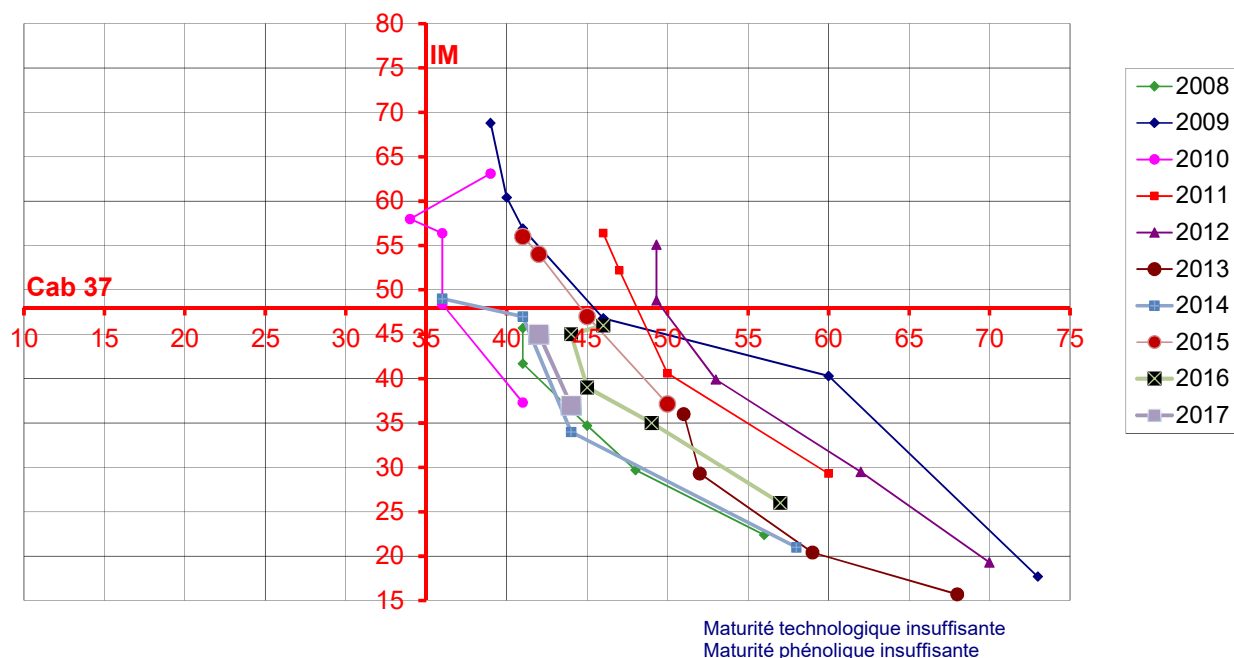
CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baïes	CPT (**) g / kg baïes	Cab 37 (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baïes
REGION DE CHINON	PANZOULT	250	197	11,7	3,20	4,6	43	0,847	4,97	46	146	244
	CRAVANT LES COTEAUX	251	182	10,8	3,14	4,0	46	0,923	5,30	44	144	228
	VERON	252	206	12,2	3,24	5,0	42	1,058	5,69	41	164	263
	CHINON	253	211	12,6	3,34	4,2	51	1,296	5,98	31	206	221
	SAZILLY	254	189	11,3	3,26	5,5	35	0,819	4,66	44	201	287
	LIGRE	255	206	12,3	3,27	4,6	45	0,911	5,45	47	103	242
REGION DE BOURGUEIL	INGRANDES	201	200	11,9	3,21	5,1	39	0,951	5,12	41	122	267
	RESTIGNE	202	194	11,5	3,38	4,7	41	1,145	5,24	30	167	241
	BENAIIS	203	204	12,1	3,29	4,5	46	1,048	6,70	50	86	238
	BOURGUEIL	204	202	12,0	3,31	4,3	47	0,879	5,10	45	116	258
	LA FORET	205	197	11,7	3,32	3,8	52	1,125	5,38	33	166	230
REGION DE SAINT NICOLAS	CHEVRETTE	206	199	11,8	3,29	4,4	46	0,705	5,77	61	122	264
	LA TAILLE	207	190	11,3	3,34	4,4	44	1,023	4,99	34	196	237
	COTEAU	208	207	12,3	3,37	4,2	50	0,969	5,86	47	114	264
	FONDIS	219	201	12,0	3,44	4,1	50	0,997	4,98	36	204	241
Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc :			199	11,8	3,29	4,5	45	0,980	5,41	42	150	248

(*) : 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 Pôle œnologie

Dominique TERRAY,
œnologue

Etienne CARRE,
œnologue