

**MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES  
DU CABERNET FRANC**

Laboratoire  
de Touraine  
œnologie

Prélèvements du 18 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	210	12,5	3,32	4,2	50	0,844	4,96	46	138	258
	CRAVANT LES COTEAUX	251	197	11,7	3,25	3,5	56	1,022	6,23	48	102	215
	VERON	252	211	12,5	3,27	4,8	44	1,068	6,18	45	106	225
	CHINON	253	209	12,4	3,36	4,0	52	1,235	5,49	28	132	229
	SAZILLY	254	190	11,3	3,36	5,0	38	0,618	3,97	50	155	273
	LIGRE	255	212	12,6	3,34	4,4	49	0,902	5,45	47	49	248
REGION DE BOURGUEIL	INGRANDES	201	211	12,5	3,32	4,4	48	1,026	5,21	37	75	266
	RESTIGNE	202	189	11,2	3,40	4,3	44	1,067	5,10	33	107	241
	BENAIIS	203	203	12,0	3,35	4,5	45	0,969	6,41	52	67	250
	BOURGUEIL	204	203	12,1	3,33	4,2	48	0,817	4,98	48	83	260
	LA FORET	205	201	11,9	3,35	3,9	52	1,118	5,50	35	118	234
REGION DE SAINT NICOLAS	CHEVRETTE	206	200	11,9	3,32	4,1	48	0,812	5,25	50	57	259
	LA TAILLE	207	189	11,3	3,42	3,8	50	1,220	5,22	25	162	244
	COTEAU	208	208	12,3	3,40	3,7	56	1,043	6,22	46	98	279
	FONDIS	219	204	12,1	3,50	3,5	59	1,133	5,31	32	185	233

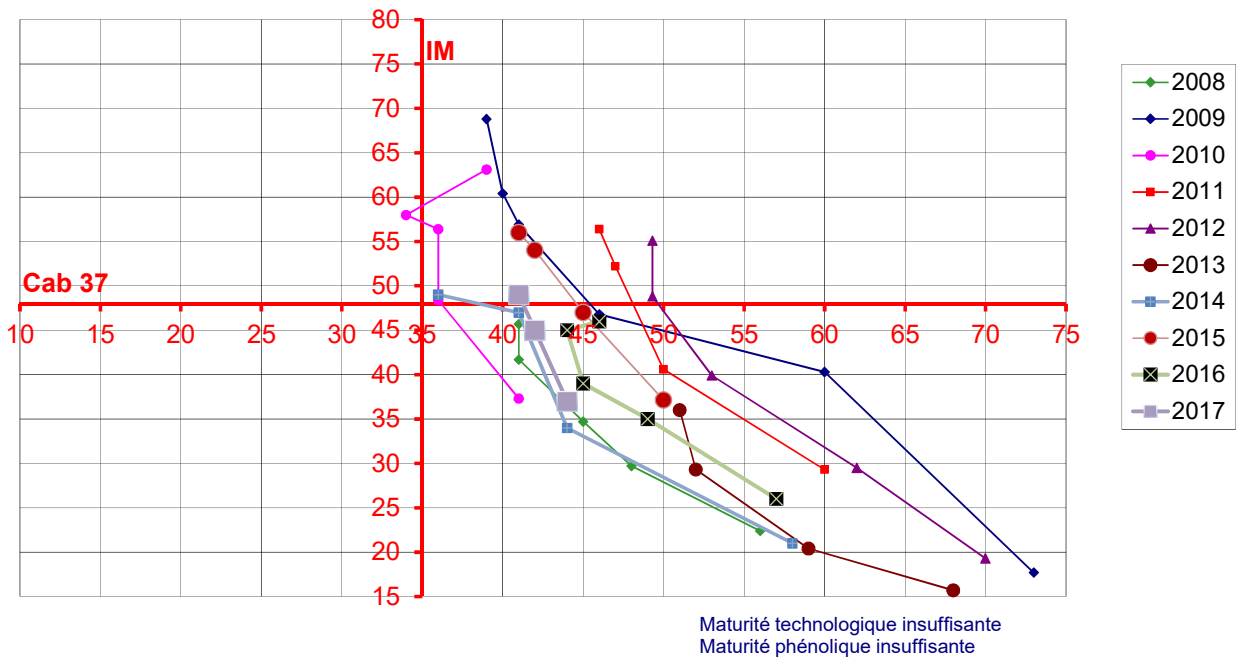
Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc : **202 12,0 3,35 4,2 49 0,993 5,43 41 109 248**

(\*) : 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



Maturité technologique insuffisante  
Maturité phénolique insuffisante

Erwan LOAEC  
œnologue

Responsable Pôle œnologie

Dominique TERRAY,  
œnologue

Etienne CARRE,  
œnologue