



CENTRE OENOLOGIQUE DE GREZILLAC

Maturité au 14 oct. 2008

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		poids	antho-
ROUGES	de	COMMUNES	sucres	probable	totale	malique	pH	de	cyanes
	conduite			(16,83g)	(g/l H2SO4)	g/l		100 baies	
CAB. SAUVIGNON	VH	St QUENTIN de Baron	197	11,65	6,25	5,1	3,17		
CAB. SAUVIGNON	VH								
CAB. SAUVIGNON	VH	ST GERMAIN DU PUCH	220	13,01	5,95	4,1	3,21	107	202
CAB. SAUVIGNON	VB								
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	217	12,83	5,55	4,0	3,30	107	231
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	194	11,47	7,20	6,5	3,20		
CAB. SAUVIGNON	2008	Moyenne au 14 oct 2008	207	12,24	6,24	4,9	3,22	107	217
CAB. SAUVIGNON	2008	Moyenne au 07 oct 2008	205	12,11	6,33	5,0	3,21	126	218

ROUGES:

Les **cabernets sauvignons** n'évoluent quasiment plus à l'analyse. Par contre la dégustation des baies montre une évolution favorable de la maturité aromatique et la disparition progressive des caractères végétaux.

Si l'état sanitaire le permet, il faudra savoir attendre avant de les récolter.

Par contre certains **cabernets francs** sont arrivés à maturité avec un fruité prometteur.

Vinifications des rouges:

En phase fermentaire, l'extraction des polyphénols semble difficile.

Même au terme de la fermentation alcoolique, on trouve régulièrement un déficit en tanins qui va demander une gestion particulière de la macération post-fermentaire.

Une vérification de la teneur en **tanins et anthocyanes** semble nécessaire pour accompagner la dégustation et piloter efficacement cette touche finale des cuvaisons.

Dernier contrôle 2008, bonnes vinifications!

Les Oenologues-Conseils