

CEPAGES	Mode	COMMUNES	sucre	degré	acidité	acide	pH	azote	poids	antho-
ROUGES	de			probable	totale	malique		assim.	100	cyanes
	conduite			(16,83g)	(g/l H2SO4)	g/l		mg/l	baies	
MERLOT	VB	Ste COLOMBE	227	13,43	4,00	1,9	3,36	90	164	
MERLOT	VB	FRANCS	228	13,49	4,35	3,1	3,37	129	192	
MERLOT	VH	ST MICHEL DE MONTAIGNE 24	224	13,25	3,95	2,6	3,42	171	219	
MERLOT	VB	CREON	215	12,72	4,10	2,9	3,43	202	164	201
MERLOT	VB	CAPIAN	219	12,95	3,35	1,6	3,68	525	160	
MERLOT	VB	CASTILLON	227	13,43	3,65	2,1	3,43	85	196	
MERLOT	VB	LIGNAN	227	13,43	3,85	3,0	3,48	131	182	
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	222	13,13	3,45	2,5	3,51	115	157	
MERLOT N	VB	ST EMILION	244	14,44	3,40	1,3	3,48	121	128	263
MERLOT J	VB	ST EMILION	238	14,08	3,70	1,8	3,44	166	148	
MERLOT	VB	ST PHILIPPE D'AIGUILHE	234	13,84	3,30	1,3	3,58	153	188	269
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	233	13,78	3,75	1,7	3,38	92	159	181
MERLOT I	VB	GENISSAC	221	13,07	3,45	2,0	3,61	300	167	
MERLOT	VB	SAINT LOUBES	224	13,25	4,05	2,7	3,44	135	118	
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	216	12,77	4,10	2,9	3,42	136	131	205
MERLOT L	VH	GUILLAC	226	13,37	4,10	2,0	3,40	164	155	
MERLOT	VB	STE TERRE	209	12,36	4,15	2,8	3,34	113	164	
MERLOT	VB	VIGNONET	210	12,42	3,95	2,8	3,42	97	188	156
MERLOT	2012	Moyenne 25 sept 2012	225	13,29	3,81	2,3	3,46	163	166	213
MERLOT rappel	2012	Moyenne 18 sept 2012	219	12,93	4,24	2,7	3,39	140	164	216
MERLOT	2011	Moyenne 20 sept 2011	217	12,86	4,06	2,6	3,40	135	161	
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	215	12,72	3,60	2	3,46	183	157	92
CAB FRANC	VB	SAINT AUBIN DE BRANNE	206	12,18	3,95	2,3	3,25	117	172	
COT MALBEC	VH	CAMBLANES	218	12,89	4,70	3,7	3,24	83	212	
CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE	216	12,77	3,90	2,6	3,46	124	179	
CAB. SAUVIGNON	VH	SAINT QUENTIN DE BARON	202	11,94	5,25	4,2	3,25	178	130	
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	222	13,13	3,95	3,0	3,44	94	147	186
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	223	13,19	4,35	2,9	3,34	117	116	214
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	187	11,05	6,25	6,2	3,23	147	129	
CAB. SAUVIGNON	2012	Moyenne au 25 sept 2012	210	12,42	4,74	3,8	3,34	132	140	200
CAB. SAUVIGNON	2011	Moyenne au 20 sept 2011	211	12,45	4,82	4,0	3,34	123	133	

CEPAGES	Mode	COMMUNES	sucre	degré	acidité	acide	pH	azote	poids
BLANCS	de			probable	totale	malique		assim.	100
	conduite			(16,83g)	(g/l H2SO4)	g/l		mg/l	baies
SAUVIGNON BL	VB	VAYRES							
SAUVIGNON BL	VH	GUILLAC							
SAUVIGNON BL	VB	CREON	219	12,95	5,00	3,90	3,22	145	226
SAUVIGNON GRIS	VB	SAINT LOUBES							
SAUVIGNON GRIS	VH	SAINT GERMAIN DU PUCH							
SAUVIGNON	2012	Moyenne 25 septembre 2012	219	12,95	5,00	3,90	3,22	145	226
SAUVIGNON	2012	moyenne 18 septembre 2012	218	12,88	4,36	3,00	3,25	205	179
MUSCADELLE	VB	CREON	212	12,54	4,00	4,00	3,40	116	210
MUSCADELLE	VB	NAUJAN ET POSTIAC	188	11,11	3,90	3,50	3,28	106	193
SEMILLON	VB	VAYRES	220	13,01	3,60	2,20	3,31	103	276
SEMILLON	VB	TIZAC	209	12,36	3,80	2,30	3,25	87	239

BLANCS :

- Les sauvignons sont pratiquement tous récoltés avec de belles promesses aromatiques
- Les muscadelles seront récoltées dans les jours qui viennent en fonction du potentiel aromatique
- Les sémillons parfois fragiles devront être récoltés rapidement après l'épisode pluvieux

ROUGES:

- La maturité est ralentie sur tous les cépages
- L'équilibre technologique est parfois atteint malgré un acide malique encore un peu élevé
- Les merlots ont rarement atteint une bonne maturité phénolique et leur récolte ne commencera pas avant octobre
- Les cabernets francs aptes à faire du rosé à ce jour, avec de bons arômes de fruits, seront récoltés après les merlots en rouge
- Les cabernets sauvignons sont encore très éloignés de la maturité nécessaire à un grand vin rouge.