

ROUGES

| CEPAGES | Mode | COMMUNES | degré | acidité | acide | azote | poids | IPT | antho- | | |
|-------------------------------------|----------|------------------------|------------|--------------|---------------------------------------|------------|-------------|------------|------------|-------------|------------|
| ROUGES | de | | sucre | probable | totale | malique | pH | assim. | 100 | cyanes | |
| | conduite | | g/l | (16,83g) | (g/l H ₂ SO ₄) | g/l | | mg/l | baies | mg/l | |
| CAB FRANC | VB | SAINT-LOUBES | 252 | 14,95 | 2,75 | 0,9 | 3,64 | 149 | 151 | 19,3 | 93 |
| CAB FRANC | VB | SAINT JEAN DE BLAIGNAC | vendangée | | | | | | | | |
| CAB FRANC | | SAINT PEY D'ARMENS | 232 | 13,80 | 3,15 | 1,8 | 3,47 | 87 | 107 | | |
| Moyenne au 01 octobre 2018 | | | 242 | 14,38 | 2,95 | 1,4 | 3,56 | 118 | 129 | | |
| Moyenne au 24 septembre 2018 | | | 227 | 13,5 | 3,2 | 1,4 | 3,48 | 104 | 146 | 15,4 | 82 |
| CAB. SAUVIGNON | VH | SAINT QUENTIN DE BARON | 228 | 13,55 | 3,70 | 1,2 | 3,32 | 194 | 128 | | |
| CAB. SAUVIGNON | VH | GENISSAC | 254 | 15,10 | 2,95 | 1,5 | 3,53 | 85 | 149 | 18,2 | 168 |
| CAB. SAUVIGNON | VB | ST-EMILION | 244 | 14,50 | 3,30 | 0,9 | 3,46 | 117 | 81 | 17,8 | 147 |
| CAB. SAUVIGNON | VH | MOULIETS | 204 | 12,10 | 3,50 | 3,3 | 3,53 | 223 | 123 | | |
| Moyenne au 01 octobre 2018 | | | 233 | 13,81 | 3,36 | 1,7 | 3,46 | 155 | 120 | 18,0 | 158 |
| Moyenne au 24 septembre 2018 | | | 217 | 13,03 | 3,68 | 2 | 3,37 | 134 | 128 | 19,0 | 153 |

Dernier contrôle de maturité du millésime 2018

Cabernets Francs:

Les cabernets francs ont atteint leur maturité phénolique et leur TAV sont élevés. En bouche, on constate une amélioration du fruité et un affinement des pellicules. Certaines parcelles ont été vendangées en fin de semaine dernière et leur récolte devrait se poursuivre tout au long de cette semaine. L'état sanitaire reste bon avec peu ou pas de botrytis et pas d'éclatement de baies. Attention toutefois à des acidités qui pourraient être basses et qu'il faudra vérifier en cours de fermentation alcoolique.

Cabernets sauvignons:

Ils progressent lentement au niveau phénolique avec une augmentation faible des anthocyanes libres. On observe une bonne évolution de la maturation des pépins, par contre, les pellicules restent épaisses et parfois caoutchouteuses. Le fruité commencent à se révéler sur certaines parcelles avec des baies qui se goutent très bien, alors que d'autres parcelles présentent des baies avec des fruités peu complexes et des pointes de verdure. Des contrôles de maturité de vos parcelles sont nécessaires pour déterminer l'état de maturité de ce cépage tant au niveau analytique qu'organoleptique.