



CENTRE OENOLOGIQUE DE GREZILLAC

Maturité au 03 septembre 2008

<u>CEPAGES</u>	Mode			degré	acidité	acide		poids
<u>BLANCS</u>	de	<u>COMMUNES</u>	sucre	probable	totale	malique	pH	100
	conduite			(16,83g)	(g/l H ₂ SO ₄)	g/l		baies
SAUVIGNON BL	VH	Guillac	175	10,34	8,30	7,2	3,10	193
SAUVIGNON BL	VH	Vayres	155	9,15	8,20	6,8	2,99	203
SAUVIGNON BL	VB	Créon	173	10,22	9,00	7,5	2,99	179
SAUVIGNON GRIS	VB	St Loubès	184	10,87	7,55	5,8	3,07	156
SAUVIGNON GRIS	VH	St Germain du Puch	157	9,27	8,80	6,8	2,99	135
SAUVIGNON	2008	Moyenne 03 sept 2008	169	9,97	8,37	6,8	3,03	173
SAUVIGNON	2007	Moyenne 05 sept 2007	194	11,47	5,80	4,06	3,01	191
SAUVIGNON	2007	rappel 29 août 2007	176	10,43	6,94	5,28	3,02	184
MUSCADELLE	VB	Créon	149	8,79	6,80	7,0	3,21	167
SEMILLON	VB	Tizac de Curton	156	9,21	7,80	6,3	3,04	248
SEMILLON	VB	Vayres	151	8,91	7,35	6,0	3,04	174

BLANCS:

Les premiers chiffres confirment le retard de 10 à 15 jours sur 2007.
 Nous remarquons en plus une acidité forte et beaucoup d'acide malique.
 Par contre le poids des baies semble inférieur aux années précédentes.
 L'évolution de l'état sanitaire dans les prochains jours sera déterminante.

Prochain contrôle le 09 septembre.

Les Oenologues Conseils.