

Contrôle de maturité 10/08/2020

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES	DEGRÉ PROBABLE	ACIDITÉ TOTALE	ACIDE MALIQUE	pH	AZOTE ASSIM.	POIDS 100 BAIES
		g/L	16,83 g	gH ₂ SO ₄ /L	g/L		mg/L	g
Sauvignon blanc	Vayres	175	10,40	6,65	4,7	2,93	133	142
	Grézillac	189	11,25	6,25	4,5	2,98	157	158
	Créon	160	9,50	6,00	6,4	3,15	103	156
Sauvignon gris	Saint-Loubès	208	12,35	5,50	3,1	3,14	212	154
	St-Germain-du-Puch	194	11,55	6,45	4,7	2,98	95	139
Sauvignon B et G	Moyenne au 10/08/2020	185	11,01	6,17	4,7	3,04	140	150
	Moyenne au 26/08/2019	196	11,67	6,89	5,6	2,99	170	144
Muscadelle	Créon	151	8,95	7,00	6,0	2,93	40	174
	Naujan et Postiac	142	8,45	7,40	8,0	3,02	97	142
	Moyenne au 10/08/2020	147	8,70	7,20	7,0	2,98	68,5	158
	Moyenne au 26/08/2019	155	9,18	7,85	8,8	3,10	132	173
Sémillon	Vayres	151	8,95	6,60	5,8	3,03	63	218
	Tizac de Curton	166	9,85	5,8	3,2	2,96	135	144
	Moyenne au 10/08/2020	159	9,40	6,20	4,5	3,00	99	181
	Moyenne au 26/08/2019	158	9,36	5,55	4,7	3,02	121	185

SAUVIGNON Blanc, SAUVIGNON Gris, MUSCADELLE et SEMILLON

État sanitaire :

Satisfaisant sur tous les cépages, mais à surveiller (risque de perforations)

Dégustation des baies :

Les sauvignons commencent tout juste à être aromatiques, mais la perception de notes végétales reste présente.

Les sémillons et les muscadelles ont encore des notes de verdure soutenues.

Les pellicules sont épaisses et dures et les pépins encore verts.

En bouche, tous les cépages sont marqués par l'acidité.

Observations :

Les résultats obtenus montrent une précocité d'environ une semaine et demie par rapport à 2019, avec des teneurs en acide malique un peu plus faibles.

Pour les créments, faire impérativement un contrôle de maturité en fin de semaine voire début de semaine prochaine.