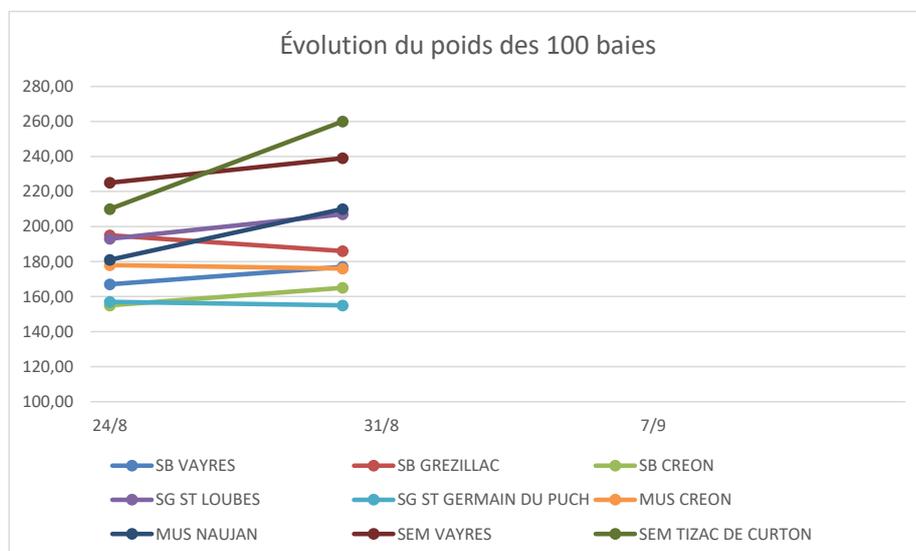


Contrôle de maturité

30/08/2021

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES g/L	DEGRÉ PROBABLE 16,83 g	ACIDITÉ TOTALE g _{H2SO4} /L	ACIDE MALIQUE g/L	pH	AZOTE ASSIM. mg/L	POIDS 100 BAIES g
Sauvignon blanc	Vayres	186	11,05	7,75	7,3	2,93	120	177
	Grézillac	175	10,40	6,7	5,5	2,97	241	186
	Créon	168	10,00	7,9	7,4	2,92	64	165
Sauvignon gris	Saint-Loubès	204	12,10	6,8	5,9	3,03	167	207
	St-Germain-du-Puch	193	11,45	7,35	6,6	2,98	160	155
Sauvignon B et G	Moyenne au 30/08/2021	185	11,00	7,30	6,5	2,97	150	178
	Moyenne au 23/08/2021	156	9,30	9,20	9,0	2,72	155	173
Muscadelle	Créon	172	10,20	7,10	6,3	3,06	83	176
	Naujan et Postiac	161	9,55	7,05	7	2,99	61	210
	Moyenne au 30/08/2021	167	9,88	7,08	6,65	3,03	72	193
	Moyenne au 23/08/2021	139	8,28	8,03	9,3	2,99	94,5	180
Sémillon	Vayres	136	8,10	8,20	8,1	2,9	78	239
	Tizac de Curton	147	8,75	7,15	6,5	2,93	131	260
	Moyenne au 30/08/2021	136	8,10	8,20	8,1	2,90	78	250
	Moyenne au 23/08/2021	119	7,08	9,60	10,0	2,70	110	217,5



SAUVIGNON Blanc, SAUVIGNON Gris, MUSCADELLE et SEMILLON

État sanitaire :

Les foyers de pourriture ont tendance à sécher.
Surveiller l'ensemble des cépages suite aux précipitations prévues ce week-end.

Dégustation des baies :

Les sauvignons promettent un beau potentiel aromatique bien qu'il reste encore quelques notes végétales selon les parcelles.
Les sémillons et les muscadelles présentent des notes végétales ou sont au neutre aromatique.
Acidité prenante encore en bouche pour tous les cépages.

Observations :

L'hétérogénéité est toujours forte au sein des parcelles gelées.
Bonne évolution pour l'ensemble des paramètres analytiques.
Nous sommes proches de l'équilibre pour les créments.
Attention à la teneur en sucres minimale de chaque appellation avant de débiter les vendanges.