

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES	DEGRÉ PROBABLE	ACIDITÉ TOTALE	ACIDE MALIQUE	pH	AZOTE ASSIM.	POIDS100 BAIES	IPT	ANTHO.	
		g/L	16,83 g	g _{H2SO4} /L	g/L		mg/L	g		mg/L	
Merlot	Francs	231	13,75	3,10	0,8	3,40	98	122			
	St-Michel-de-Montaigne	243	14,45	3,30	1,10	3,43	147	158			
	Créon	242	14,40	3,30	1,1	3,47	180	118	12,7	143	
	Targon	249	14,80	3,15	1,3	3,50	137	146			
	Castillon	255	15,15	3,05	0,8	3,47	161	136			
	St-Sulpice-de-Faleyrens	228	13,55	3,45	0,9	3,58	278	135			
	St-Emilion	249	14,80	3,50	0,6	3,36	172	96			
	St-Philippe-d'Aiguilhe	250	14,85	2,80	0,5	3,55	209	120	13,3	132	
	St-Magne-de-Castillon	241	14,30	3,00	1,2	3,57	202	132	11,7	95	
	Génissac	219	13,00	3,00	0,4	3,51	242	101			
	Sainte-Eulalie	248	14,75	2,60	0,5	3,65	241	120			
	Beychac	254	15,10	2,75	0,8	3,58	184	152	14,8	134	
	Guillac	239	14,20	4,55	1,2	3,22	203	151			
	Sainte-Terre	230	13,65	3,10	0,7	3,44	156	113	12,3	80	
Vignonet	220	13,05	3,60	1,4	3,44	228	118	12,0	106		
Juillac	257	15,25	3,50	1,3	3,48	246	109				
	Moyenne au 05/09/2022	241	14,32	3,23	0,9	3,48	193	127	12,8	115	
	Moyenne au 29/08/2022	230	13,69	3,50	1,2	3,40	165	128	11,9	111	
Cabernet franc	Saint-Loubès	216	12,85	3,40	1,1	3,42	111	131	16,1	63	
	St-Jean-de-Blaignac	232	13,80	3,40	1,0	3,48	180	134			
	St-Pey-d'Armens	220	13,05	3,45	1,4	3,36	79	134			
		Moyenne au 05/09/2022	223	13,23	3,42	1,2	3,42	123	133	16,1	63
		Moyenne au 29/08/2022	204	12,12	3,78	1,6	3,34	104	132	16,5	76
Cabernet sauvignon	Romagne	232	13,80	4,10	2,0	3,32	124	109			
	St-Quentin-de-Baron	204	12,10	4,90	1,8	3,08	157	106			
	St-Emilion	233	13,85	3,95	1,1	3,29	134	98	18,0	113	
	Mouliets	204	12,10	4,40	2,5	3,32	163	133			
	Génissac	252	14,95	2,80	0,8	3,48	69	111	21,5	181	
		Moyenne au 05/09/2022	225	13,36	4,03	1,6	3,30	129	111	19,8	147
	Moyenne au 29/08/2022	212	12,60	4,62	2,2	3,20	114	108	19,1	131	

Merlot

État sanitaire : Bon état

Dégustation des baies : Les baies se goutent bien avec un bon potentiel aromatique sur des notes de fruits mûrs à confits. Les pellicules s'affinent et les pépins sont croquants, mûrs dans la majorité des cas.

Observations : Flétrissement des baies observé sur les plantes et les secteurs fortement touchés par la sécheresse. Cela se traduit par des hauts degrés probables, des acidités très basses et une perte de jus parfois importante. Les premières vendanges ont débuté cette semaine et s'intensifieront la semaine prochaine.

Cabernet franc et sauvignon

État sanitaire : Bon état

Dégustation des baies : Bonne évolution de l'aromatique sur des notes de fruits frais. Les pellicules et les pépins restent encore astringents.

Observations : Les baies restent petites sur certains secteurs, la maturité avance rapidement. Le Cabernet franc est plus avancé.