

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	249	14,80	2,60	0,6	3,52	68	124			
	St-Michel-de-Montaigne	234	13,90	3,50	1,0	3,40	85	157			
	Créon (vendangé)										
	Targon	257	15,25	2,80	1,1	3,53	99	136			
	Castillon	260	15,45	3,20	0,8	3,43	121	155			
	St-Sulpice-de-Faleyrens	238	14,15	3,40	0,7	3,58	266	126			
	St-Emilion	256	15,20	3,45	0,4	3,41	146	90			
	St-Philippe-d'Aiguilhe	261	15,50	3,05	0,5	3,50	199	127	12,1	134	
	St-Magne-de-Castillon (vendangé)										
	Génissac	230	13,65	2,80	0,4	3,56	252	106			
	Sainte-Eulalie	255	15,15	2,55	0,5	3,67	230	125			
	Beychac	264	15,70	2,75	0,7	3,62	156	161	16,2	167	
	Guillac (vendangé)										
	Sainte-Terre	235	13,95	3,40	0,6	3,43	138	109	12,6	99	
Vignonet	231	13,75	3,55	1,1	3,45	189	122	11,0	111		
Juillac	259	15,40	3,20	0,8	3,53	257	114				
	Moyenne au 12/09/2022	248	14,76	3,10	0,7	3,51	170	127	13,0	128	
	Moyenne au 05/09/2022	241	14,32	3,23	0,9	3,48	193	127	12,8	115	
Cabernet franc	Saint-Loubès	232	13,80	3,15	0,8	3,50	100	144	16,4	95	
	St-Jean-de-Blaignac	247	14,70	3,00	0,7	3,55	158	123			
	St-Pey-d'Armens	230	13,65	3,05	1,1	3,43	60	141			
		Moyenne au 12/09/2022	236	14,05	3,07	0,9	3,49	106	136	16,4	95
		Moyenne au 05/09/2022	223	13,23	3,42	1,2	3,42	123	133	16,1	63
Cabernet sauvignon	Romagne	241	14,30	3,80	1,9	3,39	122	123			
	St-Quentin-de-Baron	212	12,60	4,70	1,5	3,07	112	109			
	St-Emilion	247	14,70	4,00	0,9	3,29	102	91	20,8	123	
	Mouliets	226	13,45	3,95	2,5	3,45	117	129			
	Génissac (vendangé)										
		Moyenne au 12/09/2022	232	13,76	4,11	1,7	3,30	113	113	20,8	123
	Moyenne au 05/09/2022	225	13,36	4,03	1,6	3,30	129	111	19,8	147	

Merlot

État sanitaire : Bon état dans l'ensemble, à vérifier au cas par cas.

Dégustation des baies : Les baies se goûtent bien, notes de fruits mûrs à confiturés. Les pellicules sont encore épaisses, toutefois la maturité des tanins à bien évoluée.

Observations : Les vendanges ont débuté sur l'ensemble des secteurs, les premiers moûts sont concentrés, sucrés et très colorés avec des degrés probables supérieurs à 14,5 % vol. Soyez vigilant à l'extraction en fin de fermentation alcoolique afin de ne pas extraire de tanins secs.

Cabernet franc et sauvignon

État sanitaire : Bon état

Dégustation des baies : Bonne évolution de la maturité, notes de fruits frais à mûrs. Les pépins sont bruns mais les pellicules restent épaisses et astringentes

Observations : Les baies sont petites dans l'ensemble.