

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES g/L	DEGRÉ PROBABLE 16,83 g	ACIDITÉ TOTALE gH ₂ SO ₄ /L	ACIDE MALIQUE g/L	pH	AZOTE ASSIM. mg/L	POIDS100 BAIES g	IPT	ANTHO. mg/L
Merlot	Francs									
	St-Michel-de-Montaigne									
	Créon									
	Targon									
	Castillon									
	St-Sulpice-de-Faleyrens									
	St-Emilion									
	St-Philippe-d'Aiguilhe									
	St-Magne-de-Castillon									
	Génissac									
	Sainte-Eulalie									
	Beychac									
	Guillac									
	Sainte-Terre									
	Vignonet									
Juillac										
	Moyenne au 19/09/2022									
	Moyenne au 12/09/2022	248	14,8	3,1	0,7	3,5	170	127	13,0	128
Cabernet franc	Saint-Loubès									
	St-Jean-de-Blaignac									
	St-Pey-d'Armens									
	Moyenne au 19/09/2022									
	Moyenne au 12/09/2022	236	14,1	3,1	0,9	3,5	106	136	16,4	95
Cabernet sauvignon	Romagne									
	St-Quentin-de-Baron	226	13,45	4,15	1,0	3,19	171	103		
	St-Emilion	261	15,50	3,05	0,9	3,43	120	97	19,7	112
	Mouliets									
	Génissac									
	Moyenne au 26/09/2022	244	14,5	3,6	1,0	3,3	146	100	19,7	112
	Moyenne au 19/09/2022	243	14,4	3,6	1,5	3,4	124	108	16,7	83

Merlot

Observations : La plupart des Merlots ont été vendangés.

Cabernet franc et sauvignon

État sanitaire : Bon état

Dégustation des baies : La maturité a bien évolué, les baies sont fruitées et les tanins des pellicules et des pépins sont beaucoup moins astringents.

Observations : La récolte est en cours, elle se poursuivra jusqu'à la semaine prochaine.

Ce bulletin est le dernier de la saison, la majorité de nos parcelles de référence étant récoltées.

En vous souhaitant de bonnes vendanges.