

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	176	10,45	8,10	7	2,79	123	159
	Grézillac	142	8,45	7,60	6,2	2,77	149	148
	Créon	147	8,75	6,70	5,8	2,92	38	229
	ST Michel de Montaigne	172	10,20	8,15	6,9	2,75	112	153
Sauvignon gris	Saint-Loubès	203	12,05	7,20	5,6	2,87	109	151
	St-Germain-du-Puch	192	11,40	7,10	5,5	2,85	142	149
Sauvignon B et G	Moyenne au 16/08/2023	172	10,22	7,48	6,2	2,83	112	165

Muscadelle	Créon	157	9,35	6,60	7,2	3,09	79	222
	Guillac	130	7,70	7,40	8,7	3,03	91	196
	Moyenne au 16/08/2023	144	8,53	7,00	8,0	3,06	85	209

Sémillon	Vayres	154	9,15	5,05	3,3	3,07	63	174
	Tizac de Curton	137	8,15	7,70	7,4	2,9	73	240
	Moyenne au 16/08/2023	146	8,65	6,38	5,35	2,99	68	207

Sauvignon blanc et gris

État sanitaire :
Situation stable, à surveiller après les pluies.

Dégustation des baies :
Bonne évolution aromatique, notes végétales et quelques baies qui arrivent sur les thiols.

Observations :
Quelques perforations observées (vers de grappe ou pluie), ce qui peut devenir une porte d'entrée pour le botrytis.

Sémillon

État sanitaire :
Bon état sanitaire. Présence de baies éclatées. Surveiller l'état sanitaire après les pluies.

Dégustation des baies :
Baies neutres à fruitées selon les secteurs et l'exposition du rang ou de la parcelle.

Observations :
Les baies sont très gonflées, certaines éclatent, à surveiller. Pour les bases crémants, l'équilibre semble proche. Niveau d'azote assimilable très bas !

Muscadelle

État sanitaire :
Bon, à surveiller après les pluies.

Dégustation des baies :
Baies neutres et acides

Observations :
Véraison hétérogène