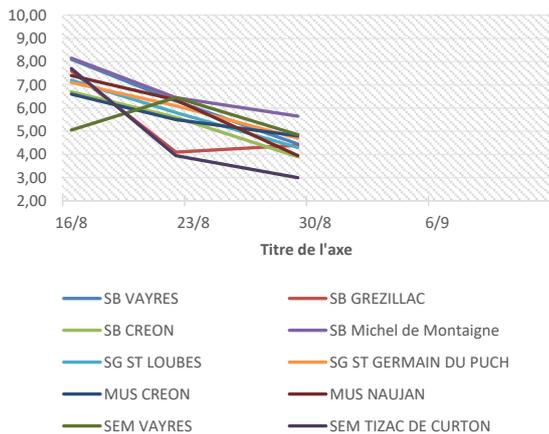
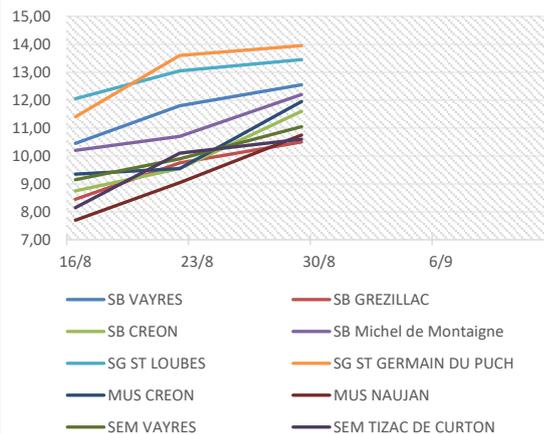


CEPAGE	COMMUNE	SUCRES g/L	DÉGRÉ PROBABLE 16,83 g	ACIDITÉ TOTALE g <sub>H2SO4</sub> /L	ACIDE MALIQUE g/L	pH	AZOTE ASSIM. mg/L	POIDS 100 BAIES g
Sauvignon blanc	Vayres	211	12,55	4,45	2,5	3,25	186	165
	Grézillac	177	10,50	4,40	2,1	3,16	206	140
	Créon	195	11,60	3,90	3,6	3,42	145	211
	St Michel de montaigne	205	12,20	5,65	3,6	3,1	173	152
Sauvignon gris	Saint-Loubès	226	13,45	4,30	2,4	3,27	179	149
	St-Germain-du-Puch	235	13,95	4,70	2,7	3,21	163	167
Sauvignon B et G	Moyenne au 29/08/2023	208	12,38	4,57	2,8	3,24	175	164
	Moyenne au 22/08/2023	192	11,41	5,73	4,3	3,01	131	172
Muscadelle	Créon	201	11,95	4,80	3,1	3,20	181	186
	Guillac	181	10,75	3,95	3,7	3,43	179	183
	Moyenne au 29/08/2022	191	11,35	4,38	3,4	3,32	180	185
	Moyenne au 22/08/2023	157	9,30	5,93	5,8	3,11	94	215
Sémillon	Vayres	186	11,05	4,85	3,4	3,24	105	245
	Tizac de Curton	178	10,60	3,00	1,1	3,36	122	205
	Moyenne au 29/08/2023	182	10,83	3,93	2,25	3,30	114	225
	Moyenne au 22/08/2023	169	10,00	5,20	3,95	3,12	64	233

Évolution de l'AT



Évolution du TAP



### Sauvignon blanc et gris

État sanitaire :  
Pas d'évolution du botrytis mais rester vigilant face aux pluies.

Dégustation des baies :  
Bonne évolution aromatique, thiols présents. Les baies se chargent en sucre, l'acidité a bien baissé.

Observations :  
Baisse du poids de 100 baies dû aux fortes chaleurs.

### Semillon

État sanitaire :  
Bon état sanitaire dans l'ensemble, quelques foyers de botrytis ont été observés, à suivre.

Dégustation des baies :  
Baies neutres. Quelques raisins mieux exposés évoluent vers le fruit frais.

Observations :  
Baies relativement gonflées, baisse du poids de 100 baies dû aux fortes chaleurs.

### Muscadelle

État sanitaire :  
Très satisfaisant.

Dégustation des baies :  
Bonne évolution de l'aromatique mais attention à l'hétérogénéité. Légère amertume.

Observations :  
Baies relativement gonflées mais baisse du poids de 100 baies dû aux fortes chaleurs.

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES	DEGRÉ PROBABLE	ACIDITÉ TOTALE	ACIDE MALIQUE	pH	AZOTE ASSIM.	POIDS100 BAIES	IPT	ANTHO.	
		g/L	16,83 g	g <sub>H2SO4</sub> /L	g/L		mg/L	g		mg/L	
Merlot	Francs	218	12,95	4,80	2,7	3,24	176	125			
	St-Michel-de-Montaigne	212	12,60	4,65	2,40	3,26	165	155			
	Créon	212	12,60	4,40	2,2	3,22	78	164	15,2	194	
	Targon	202	12,00	4,40	3,2	3,39	171	165			
	Castillon	217	12,90	4,25	2,0	3,21	80	173			
	St-Sulpice-de-Faleyrens	222	13,20	3,90	2,0	3,44	181	141			
	St-Emilion	238	14,15	4,95	1,7	3,15	181	123			
	St-Philippe-d'Aiguilhe	226	13,45	4,30	2,4	3,31	174	156	12,6	165	
	St-Magne-de-Castillon	218	12,95	4,05	2,6	3,35	167	168	13,5	189	
	Génissac	208	12,35	4,00	2,0	3,34	162	158			
	Sainte-Eulalie	239	14,20	3,70	2,2	3,48	169	152			
	Beychac	233	13,85	4,15	2,6	3,30	98	165	16,4	270	
	Guillac	224	13,30	4,35	1,5	3,23	246	141			
	Sainte-Terre	197	11,70	4,25	2,5	3,31	126	147	16,9	137	
Vignonet	201	11,95	4,65	3,3	3,33	200	172	14,5	190		
Juillac	235	13,95	4,10	2,1	3,32	111	154				
	Moyenne au 29/08/2023	219	13,01	4,31	2,34	3,31	155	154	15	191	
	Moyenne au 22/08/2022	209	12,38	5,22	3,21	3,19	124	155	13	170	
Cabernet franc	Saint-Loubès	215	12,75	4,20	2,5	3,37	133	138	13,7	65	
	St-Jean-de-Blaignac	193	11,45	4,15	2,3	3,33	120	146			
	St-Pey-d'Armens	183	10,85	5,10	4,1	3,24	50	131			
		Moyenne au 29/08/2023	197	11,68	4,48	3,0	3,31	101	138	13,7	65
		Moyenne au 29/08/2022	204	12,12	3,78	1,63	3,34	104	132	17	76
Cabernet sauvignon	Romagne	195	11,60	5,55	4,8	3,23	135	131			
	St-Quentin-de-Baron	186	11,05	5,40	3,3	3,09	143	114			
	St-Emilion	207	12,30	5,40	3,2	3,10	183	109	17,8	160	
	Mouliets	178	10,60	5,85	4,3	3,14	150	143			
	Génissac	203	12,05	4,75	3,4	3,29	71	125	19,7	210	
		Moyenne au 29/08/2023	194	11,52	5,39	3,80	3,17	136	124	18,8	185
	Moyenne au 29/08/2022	212	12,60	4,62	2,24	3,20	114	108	19	131	

### Merlot

État sanitaire : Bon état.

Dégustation des baies : Les baies se goûtent bien, notes de fruits frais à mûrs. Les pellicules restent épaisses. Le chargement en polyphénols continue.

Observations : Bonne dégradation de l'acidité due à la chaleur de la semaine dernière.

### Cabernet franc et sauvignon

État sanitaire : Bon état.

Dégustation des baies : Les baies sont végétales à fruitées et légèrement acidulées. Sur certains secteurs on commence à voir apparaître des arômes prometteurs.

Observations : Léger retard par rapport à 2022. Acidité bien présente, être vigilant pour la date de vendange des rosés.