

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES g/L	DEGRE PROBABLE 16,83g	ACIDITE TOTALE g <sub>H2SO4</sub> /L	ACIDE MALIQUE g/L	pH	AZOTE ASSIM. mg/L	POIDS 100 BAIES g	IPT	ANTHO. mg/L
Cabernet franc	Saint-Loubès	239	14,20	3,20	1,5	3,57	181	144	15,1	144
	St-Jean-de-Blaignac									
	St-Pey-d'Armens	210	12,50	3,45	2,2	3,51	101	195		
	Moyenne au 19/09/2023	225	13,35	3,33	1,9	3,54	141	170	15,1	144
	Moyenne au 12/09/2023	222	13,18	3,53	1,8	3,49	142	141	13,2	72
Cabernet sauvignon	Romagne									
	St-Quentin-de-Baron	216	12,85	3,95	1,4	3,33	190	108		
	St-Émilion	223	13,3	4,15	1,4	3,30	225	94	15,2	116
	Mouliets	204	12,10	4,00	2,3	3,42	192	127		
	Génissac									
	Moyenne au 25/09/2023	214	12,48	4,03	1,7	3,35	202	110	15,2	116
Moyenne au 19/09/2023	220	13,11	4,36	2,5	3,34	172	117	18,3	179	

### Merlot

Observations : La fermentation est en cours, la couleur s'extrait rapidement, elle est profonde et violine. Le nez est relativement expressif, du fruit rouge au fruit confit. La bouche présente une belle structure, soutenue par une acidité plutôt vive. La macération post FA devrait apporter du gras. Consulter votre oenologue pour convenir du moment de l'écoupage.

### Cabernet franc et sauvignon

État sanitaire : Bon état.

Dégustation des baies : Bonne évolution de l'aromatique, du fruit frais aux fruits murs. Les pellicules s'affinent, la couleur est facilement extractible et les pépins sont bruns.

Observations : Dans certains cas, les pluies de la semaine dernière ont fait évoluer la maturité et diluées les acides. Les vendanges ont largement débuté sur ces cépages, on obtient des jus colorés et aromatiques, à suivre.