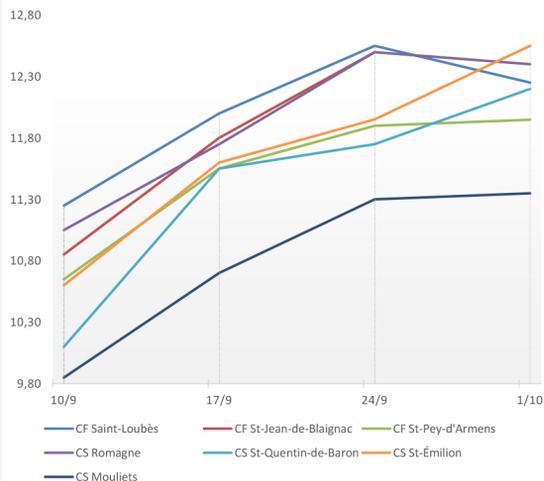
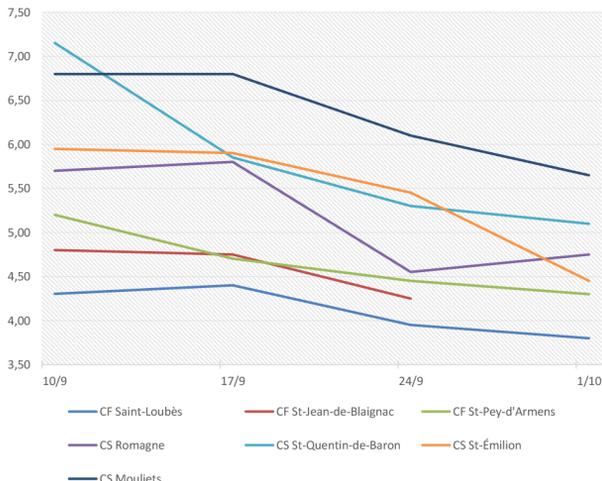


CEPAGE	COMMUNE	SUCRES	DGRÉ PROBABLE	ACIDITÉ TOTALE	ACIDE MALIQUE	pH	AZOTE ASSIM.	POIDS 100 BAIES	IPT	ANTHO.
		g/L	16,83 g	g/100mL	g/L		mg/L	g		mg/L
Cabernet franc	Saint-Loubès	206	12,25	3,80	1,8	3,34	94	142	14,1	71
	St-Jean-de-Blaignac									
	St-Pey-d'Armens									
	Moyenne au 01/10/2024	204	12,10	4,05	2,4	3,33	72	130	14	71
	Moyenne au 24/09/2024	207	12,32	4,22	2,20	3,30	89	127	14	57
Cabernet sauvignon	Romagne	209	12,40	4,75	3,3	3,30	66	133		
	St-Quentin-de-Baron	205	12,20	5,10	3,4	3,18	157	120		
	St-Émilion	211	12,55	4,45	2,8	3,24	146	103	13,5	171
	Mouliets	191	11,35	5,65	4,4	3,18	131	144		
	Génissac									
	Moyenne au 01/10/2024	204	12,13	4,99	3,48	3,23	125	125	13,5	171
	Moyenne au 24/09/2024	200	11,88	5,35	3,83	3,14	115	116	11	123

Évolution du TAP



Évolution de I'AT



Cabernet franc et sauvignon

État sanitaire :
Le botrytis a évolué sur le Cabernet Franc et reste raisonnable sur Cabernet Sauvignon. La maturité est atteinte sur la plupart des Cabernets Francs, ils sont donc à vendanger cette semaine. Les rosés doivent se terminer ce début de semaine.

Dégustation des baies :
Bonne évolution au niveau de la dégustation : on retrouve du fruit sur la plupart des Cabernets Francs. Les Cabernets Sauvignons sont de moins en moins végétaux et avancent bien en maturité aussi. En général, les TAP n'ont pas ou peu évolué, mais l'acidité totale a bien chuté. Le potentiel en anthocyanes, quant à lui, a bien augmenté.

Observations :
- Peu d'évolution du TAVP.
- Les cabernets francs sont proches de la maturité, mais les cabernets sauvignons sont plus en retard.
- Bien suivre l'état sanitaire, au cas par cas, selon les parcelles.