

Etude de la maturation de la vendange
Prélèvement du 25.09.2017

Cépage : **Chasselas**

Région : **LAVAUX**

n° de parcelle	Lieu de production	altitude [m]	sondage [°Oe]	poids moyen de la baie [g]	acidité totale [g/l]	pH	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	indice formol	Indice de maturité
CH301	Blonay	540	71	4.0	6.0	3.45	3.1	5.1	15	118
CH302	Blonay	510	76	3.4	5.9	3.43	2.7	5.1	10	129
CH303	Chardonne	550								
CH304	Chexbres	480								
CH305	Chexbres	550								
CH306	Corseaux	420								
CH307	Cully	530								
CH308	Cully	400								
CH309	Cully	540								
CH310	Epresses	500								
CH311	Grandvaux	400	83	3.5	5.3	3.52	2.2	5.6	11	157
CH312	Lutry	500								
CH313	Montreux	450								
CH314	Puidoux	380	79	3.1	5.5	3.54	2.5	5.8	15	144
CH315	Puidoux	440								
CH316	Puidoux	480								
CH317	Puidoux	460								
CH318	Pully	400								
CH319	Riex	460	84	3.0	5.4	3.51	2.1	5.7	10	156
CH320	Rivaz	420								
CH321	St-Légier	540								
CH322	Veytaux	400								
CH323	Villette	420								
CH324	Villette	500								
Moyenne de Lavaux			78.6	3.40	5.62	3.49	2.52	5.46	12	141

Cépage : **Gamay**

GY301	Blonay	550	90	2.6	9.4	3.28	4.5	6.1	16	96
GY302	Chardonne	580								
GY303	Lutry	470								
GY304	Montreux	470								
GY305	Pully	500								

Cépage : **Pinot Noir**

PN301	Blonay	480								
PN302	Chardonne	570								
PN303	Pully	500								
PN304	Riex	561	101	1.3	6.9	3.39	2.7	5.6	14	146
PN305	Grandvaux	400								

Cépage : **Gamaret**

GT301	Blonay	490	95	1.7	5.5	3.40	1.7	5.1		
GT302	Pully	400								

Cépage : **Garanoir**

GR301	Pully	400								
-------	-------	-----	--	--	--	--	--	--	--	--

Plus de détail sur www.bourgenlavaux.ch