

**Etude de la maturation de la vendange**  
**Prélèvement du 20.08.2018**

Cépage : **Chasselas**

Région : **LAVAU**

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	59	2.9	7.7	3.31			17	
CH302	Blonay	510	68	2.6	6.2	3.36			12	
CH303	Chardonne	550								
CH304	Chexbres	480	63	2.5	6.8	3.35			17	
CH305	Chexbres	550								
CH306	Corseaux	420	68	2.7	6.6	3.41			16	
CH307	Cully	530	67	2.1	7.0	3.30			11	
CH308	Cully	400	69	2.6	6.9	3.34			11	
CH309	Epesses	500	69	2.8	6.5	3.35			13	
CH310	Grandvaux	400	70	2.8	6.4	3.34			9	
CH311	Lutry	500	65	2.7	7.2	3.30			12	
CH312	Montreux	450	68	2.9	5.3	3.38			11	
CH313	Puidoux	380	70	2.5	5.9	3.38			10	
CH314	Puidoux	440	75	2.1	5.6	3.37			8	
CH315	Puidoux	480	69	2.6	7.0	3.27			7	
CH316	Puidoux	460	67	2.6	6.3	3.39			13	
CH317	Pully	400								
CH318	Riex	460								
CH319	Rivaz	420								
CH320	St-Légier	540								
CH321	Veytaux	400	63	2.6	7.8	3.28			15	
CH322	Villette	420	68	2.5	6.5	3.31			10	
CH323	Villette	500	67	2.6	6.9	3.24			8	
<b>Moyenne de Lavaux</b>			<b>67.3</b>	<b>2.58</b>	<b>6.60</b>	<b>3.33</b>	<b>#DIV/0!</b>	<b>#DIV/0!</b>	<b>12</b>	<b>#DIV/0!</b>

Cépage : **Gamay**

GY301	Blonay	550	62	1.5	12.3	3.01				
GY302	Chardonne	580								
GY303	Lutry	470	67	1.5	11.8	3.08				
GY304	Montreux	470	73	1.8	10.3	3.12				
GY305	Pully	500								

Cépage : **Pinot Noir**

PN301	Blonay	480	84	1.3	8.3	3.27				
PN302	Chardonne	570								
PN303	Grandvaux	400	86	1.1	8.5	3.29				
PN304	Pully	500								
PN305	Riex	560	70	1.1	10.8	3.06				

Cépage : **Gamaret**

GT301	Blonay	490	80	1.6	8.3	3.19				
GT302	Pully	400								

Cépage : **Garanoir**

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

Plus de détail sur [www.bourgenlavaux.ch](http://www.bourgenlavaux.ch)