

Etude de la maturation de la vendange
Prélèvement du 22.09.2015

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	77	2.8	6.3	3.30	2.0	6.0	10	122
CH302	Blonay	510	79	2.4	5.7	3.34	1.7	5.9	8	139
CH303	Chardonne	550								
CH304	Chardonne	550								
CH305	Chexbres	480	78	2.7	5.5	3.44	1.7	5.9	16	142
CH306	Chexbres	550								
CH307	Corseaux	420								
CH308	Cully	530	87	1.7	5.6	3.44	1.5	6.4	11	155
CH309	Cully	420								
CH310	Cully	540								
CH311	Epresses	500								
CH312	Grandvaux	400	91	2.5	4.6	3.47	1.0	6.1	8	198
CH313	Lutry	500								
CH314	Lutry	500								
CH315	Montreux	450								
CH316	Puidoux	440								
CH317	Puidoux	480	86	2.6	4.9	3.42	1.2	5.8	10	176
CH318	Puidoux	460	87	2.5	4.8	3.44	1.2	6.0	9	181
CH319	Puidoux	420	88	2.4	5.1	3.41	1.1	6.2	12	173
CH320	Pully	400								
CH321	Riex	460	86	2.5	5.0	3.40	1.2	6.1	9	172
CH322	Rivaz	420								
CH323	St-Légier	540								
CH324	Veytaux	400	75	2.7	6.4	3.30	2.1	6.4	10	117
CH325	Villette	420								
Moyenne de Lavaux			83.4	2.46	5.39	3.40	1.47	6.08	10	157

Cépage : **Gamay**

GY301	Blonay	550	87	2.2	9.0	3.21	2.9	7.3	18	97
GY302	Chardonne	580								
GY303	Lutry	470	95	1.3	7.8	3.27	2.0	7.0	15	122
GY304	Montreux	470								
GY305	Pully	500								

Cépage : **Pinot Noir**

PN301	Blonay	480								
PN302	Chardonne	570								
PN303	Chardonne	580								
PN304	Riex	561	97	1.4	7.5	3.22	1.9	7.0	13	129
PN305	Pully	500								

Cépage : **Gamaret**

GT301	Blonay	490	94	1.4	7.9	3.25	1.3	6.3	6	119
GT302	Pully	400								

Cépage : **Garanoir**

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

Plus de détail sur www.bourgenlavaux.ch