

Etude de la maturation de la vendange
Prélèvement du 21.09.2020

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
CH301	Blonay	540							
CH302	Blonay	510							
CH303	Chardonne	550							
CH304	Chexbres	480							
CH305	Chexbres	550	77	2.9	4.8	3.43	1.9	5.5	10
CH306	Corseaux	420							
CH307	Cully	400							
CH308	Cully	530	80	2.9	5.0	3.42	2.1	5.5	8
CH309	Epeses	500							
CH310	Grandvaux, cully	400							
CH311	Lutry	500							
CH312	Montreux, Blonay	450							
CH313	Puidoux, Cully	380	79	2.5	5.2	3.40	2.0	5.4	8
CH314	Puidoux	440							
CH315	Puidoux, Rivaz	480							
CH316	Puidoux	460							
CH317	Pully	400							
CH318	Riex	460							
CH319	Rivaz	420							
CH320	St-Légier	540							
CH321	Veytaux	400	76	2.7	4.5	3.44	1.7	4.9	9
CH322	Villette	420							
CH323	Villette	500							
Moyenne de Lavaux			78	2.8	4.9	3.42	1.9	5.3	9

Cépage : **Gamay**

GY301	Blonay	550							
GY302	Chardonne	580							
GY303	Lutry	470	94	1.4	7.2	3.36	2.0	7.6	14
GY304	Montreux	470							
GY305	Pully	500							

Cépage : **Pinot Noir**

PN301	Blonay	480							
PN302	Chardonne	570							
PN303	Grandvaux	400							
PN304	Pully	500							
PN305	Riex	560							

Cépage : **Gamaret**

GT301	Blonay	490							
GT302	Cully	630	93	1.7	8.0	3.18	1.5	8.4	8
GT303	Pully	400							

Cépage : **Garanoir**

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

Plus de détail sur www.Bourg-en-Lavaux.ch