

Etude de la maturation de la vendange
Prélèvement du 24.08.2015

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	61	2.7	9.4	3.09			9	65
CH302	Blonay	510	61	2.2	9.2	3.11			9	66
CH303	Chardonne	550	60	2.3	10.7	3.04			8	56
CH304	Chardonne	550	64	2.0	8.4	3.13			9	76
CH305	Chexbres	480	61	2.6	8.2	3.18			13	75
CH306	Chexbres	550	68	2.4	6.8	3.19			11	100
CH307	Corseaux	420	72	2.6	6.6	3.26			12	108
CH308	Cully	530	71	1.8	7.4	3.21			10	96
CH309	Cully	420								
CH310	Cully	540	71	2.2	7.7	3.16			7	92
CH311	Epresses	500	68	1.9	7.8	3.15			9	87
CH312	Grandvaux	400	73	2.4	6.6	3.24			8	111
CH313	Lutry	500								
CH314	Lutry	500	71	2.0	7.2	3.17			8	99
CH315	Montreux	450								
CH316	Puidoux	440	74	2.3	5.9	3.25			8	125
CH317	Puidoux	480	65	2.3	7.5	3.17			9	87
CH318	Puidoux	460								
CH319	Puidoux	346	69	2.0	7.4	3.19			11	93
CH320	Pully	400	68	2.2	8.0	3.16			10	85
CH321	Riex	460	67	2.5	7.6	3.17			8	88
CH322	Rivaz	420	67	2.3	7.2	3.21			10	93
CH323	St-Légier	540								
CH324	Veytaux	400	62	2.0	9.4	3.10			9	66
CH325	Villette	420	70	1.8	7.2	3.17			7	97
Moyenne de Lavaux			67.1	2.22	7.81	3.17	#DIV/0!	#DIV/0!	9	88

Cépage : **Gamay**

GY301	Blonay	550	63	2.0	13.4	2.99				47
GY302	Chardonne	580	63	1.1	14.6	2.90				43
GY303	Lutry	470	73	1.2	11.2	3.01				66
GY304	Montreux	470	65	1.7	11.2	3.04				58
GY305	Pully	500	76	1.3	9.9	3.04				77

Cépage : **Pinot Noir**

PN301	Blonay	480	75	1.0	9.8	3.11				76
PN302	Chardonne	570	73	1.0	11.7	2.97				62
PN303	Chardonne	580	70	0.9	11.5	2.98				61
PN304	Riex	561								
PN305	Pully	500	78	1.0	9.9	3.06				78

Cépage : **Gamaret**

GT301	Blonay	490	75	1.4	8.9	3.07				84
GT302	Pully	400	83	1.2	8.5	3.09				98

Cépage : **Gamaret**

GR301	Pully	400	90	1.6	6.0	3.23				149
-------	-------	-----	----	-----	-----	------	--	--	--	-----