

Etude de la maturation de la vendange
Prélèvement du 30.09.2024

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	69	2.7	5.9	3.36	2.6	5.0	11
CH302	Chardonne	550	69	2.7	6.5	3.29	2.8	5.3	10
CH303	Chexbres	480							
CH304	Corseaux	455							
CH305	Bourg-en-Lavaux	400							
CH306	Epeses	500	71	3.1	5.5	3.40	2.7	5.3	13
CH307	Grandvaux	400	81	3.2	4.6	3.47	2.0	4.7	9
CH308	Lutry	500	70	3.1	6.3	3.34	3.0	5.5	11
CH309	Montreux	450							
CH310	Blonay	490							
CH311	Puidoux	380	75	3.0	6.2	3.36	2.6	6.2	10
CH312	Puidoux	400	78	2.9	5.2	3.43	2.1	5.5	9
CH313	Puidoux	480	76	3.0	6.1	3.33	2.7	5.4	9
CH314	Puidoux	460	76	3.3	5.3	3.45	2.6	5.3	12
CH315	Pully	400							
CH316	Bourg-en-Lavaux (Riez)	460	76	2.5	6.7	3.32	3.1	5.6	15
CH317	Rivaz	420							
CH318	St-Légier	540							
CH319	Veytaux	390							
CH320	Bourg-en-Lavaux (Vilette)	500	76	2.9	5.6	3.37	2.6	4.6	8
CH321	Lutry (Vilette)	500	75	3.2	6.4	3.29	2.6	5.6	8
Moyenne de Lavaux			74	3.0	5.9	3.37	2.6	5.3	10

Cépage : **Gamay**

GY301	Blonay	550	83	2.4	8.9	3.17	3.2	7.8	13
GY302	Chardonne	580	81	2.2	9.1	3.13	3.5	7.8	12
GY303	Lutry	470	86	1.9	7.6	3.28	3.2	6.7	15
GY304	Pully	500							

Cépage : **Pinot Noir**

PN301	Blonay	480							
PN302	Chardonne	570							
PN303	Grandvaux	400	94	1.2	5.4	3.60	3.0	5.6	22
PN304	Pully	500							
PN305	Riex	560	91	1.4	6.3	3.33	2.0	6.5	14
PN306	Lutry (Vilette)	550	85	1.7	8.1	3.23	3.6	6.5	13

Cépage : **Gamaret**

GT301	Pully	400							
-------	-------	-----	--	--	--	--	--	--	--

Cépage : **Garanoir**

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

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