

## MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU CABERNET FRANC

**Prélèvements du 29 août 2022**

CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Cab 37 (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
REGION DE CHINON	PANZOULT	250	199	11,8	2,99	5,2	38	1,182	9,00	58	74	198
	CRAVANT LES COTEAUX	251	177	10,5	3,01	5,4	33	0,756	7,70	69	73	218
	VERON	252	202	12,0	3,12	5,2	39	0,975	7,76	60	83	229
	CHINON	253	188	11,2	3,08	5,0	38	1,144	7,67	52	73	174
	LIGRE	255	212	12,6	3,27	4,5	47	1,031	7,49	56	54	197
	VAUGAUDRY	256	180	10,7	3,13	5,9	31	0,621	7,23	73	103	222
REGION DE BOURGUEIL	INGRANDES	201	208	12,4	3,31	4,6	45	1,046	8,35	60	134	241
	RESTIGNE	202	182	10,8	3,25	5,2	35	0,742	6,31	62	56	255
	BENAIS	203	203	12,1	3,16	5,3	38	0,996	8,53	63	125	248
	BOURGUEIL	204	197	11,7	3,26	4,5	44	0,736	5,86	60	52	257
	LA FORET	205	189	11,2	3,15	4,6	41	0,919	7,90	63	92	199
REGION DE SAINT NICOLAS	CHEVRETTE	206	204	12,1	3,26	4,5	45	0,985	6,93	55	97	256
	LA TAILLE	207	161	9,6	3,19	4,8	33	0,781	6,80	63	166	170
	COTEAU	208	191	11,4	3,20	4,8	40	0,798	7,29	65	74	266
	FONDIS	219	196	11,6	3,26	4,4	45	1,070	7,67	55	91	183

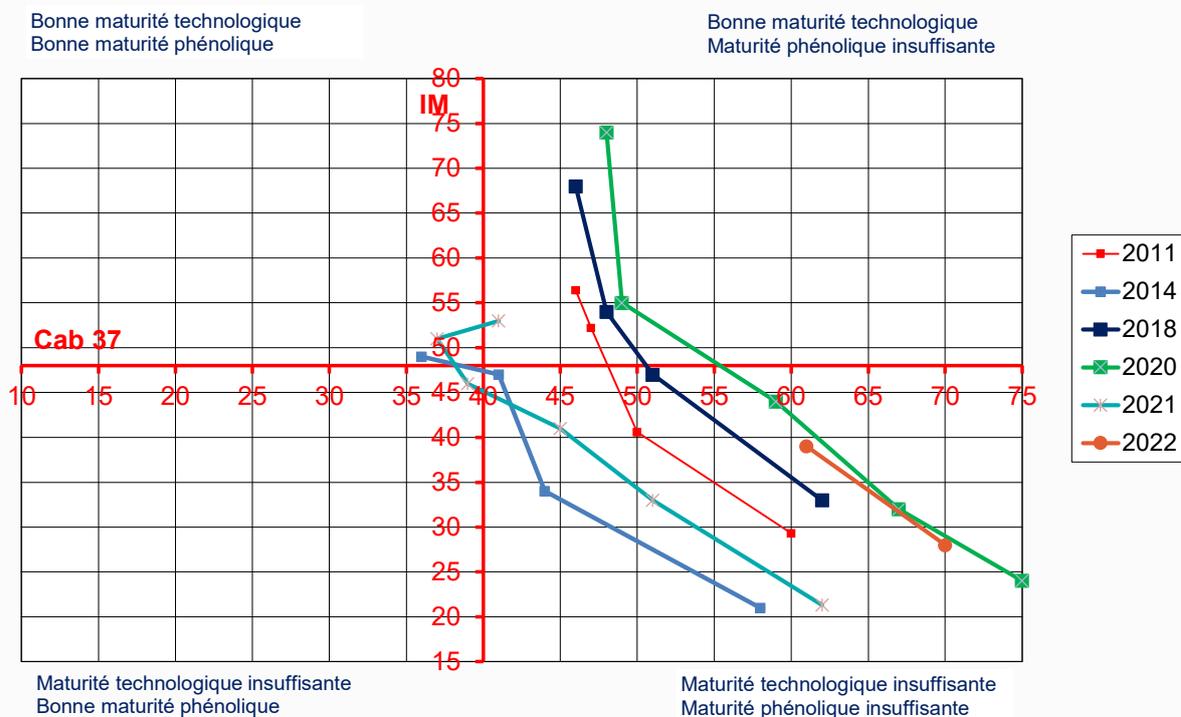
*Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc : 193 11,4 3,18 4,9 39 0,919 7,50 61 90 221*

(\*) : Méthode ITV France, (\*\*) : Composés Phénoliques Totaux, (\*\*\*) : C'est la contribution des tanins de pépins aux polyphénols totaux. Il correspond à la maturité polyphénolique de la baie de raisin; il décroît quand la maturité augmente.

Note : le degré est calculé sur la base de 16.83 g de sucres pour 1 degré d'alcool produit. Ce rendement est théorique. Dans la réalité, il peut varier en fonction de nombreux paramètres : type de vinification, levure, etc...

Note : " Après étude de l'évolution du CAB37 des vingt dernières années, nous avons modifié l'axe de la maturité phénolique. Le seuil du CAB37 est maintenant porté à 40 (au lieu de 35)".

### Maturité globale en Cabernet franc : IM / Cab37



Erwan LOAEC  
Œnologue référent

Bruna MARTI TREVISAN  
Œnologue