

## MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU CABERNET FRANC

Prélèvements du 11 septembre 2023

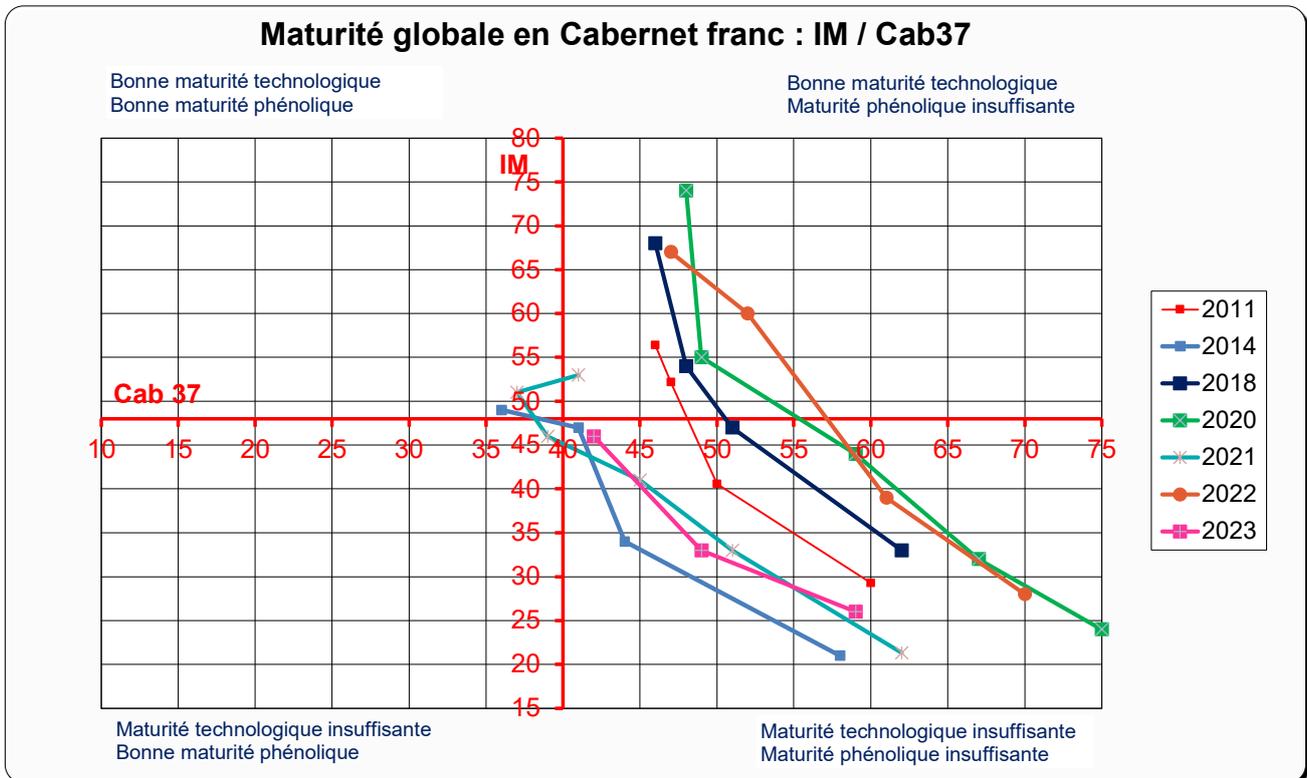
CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Cab 37 (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
REGION DE CHINON	PANZOULT	250	228	13,5	3,34	4,1	56	1,350	6,81	37	216	247
	CRAVANT LES COTEAUX	251	200	11,9	3,28	3,8	53	1,096	6,44	46	159	256
	VERON	252	210	12,5	3,26	4,2	50	1,106	5,61	37	169	324
	CHINON	253	201	12,0	3,32	4,2	48	1,073	5,52	38	214	260
	LIGRE	255	222	13,2	3,42	4,5	50	1,306	6,56	36	100	280
	VAUGAUDRY	256	191	11,3	3,42	4,3	44	0,948	5,61	46	154	271
REGION DE BOURGUEIL	INGRANDES	201	213	12,6	3,32	4,3	50	1,275	7,32	44	98	263
	RESTIGNE	202	168	10,0	3,24	5,3	32	0,892	6,23	54	156	263
	BENAIS	203	205	12,2	3,42	4,7	44	1,213	6,80	43	203	313
	BOURGUEIL	204	205	12,2	3,37	4,6	45	1,057	5,27	36	117	338
	LA FORET	205	169	10,0	3,23	4,9	34	0,679	4,83	55	197	246
REGION DE SAINT NICOLAS	CHEVRETTE	206	201	11,9	3,27	4,4	46	1,052	6,64	49	129	275
	LA TAILLE	207	199	11,8	3,56	4,3	47	1,214	6,41	39	263	264
	COTEAU	208	191	11,3	3,32	4,6	42	1,206	7,13	46	129	277
	FONDIS	219	225	13,4	3,46	4,2	53	1,572	7,15	30	189	222

**Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc : 202 12,0 3,35 4,4 46 1,136 6,29 42 166 273**

(\*) : 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)".



Erwan LOAEC  
Œnologue référent

Bruna MARTI TREVISAN  
Œnologue

