

## MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU CABERNET FRANC

Prélèvements du 18 septembre 2023

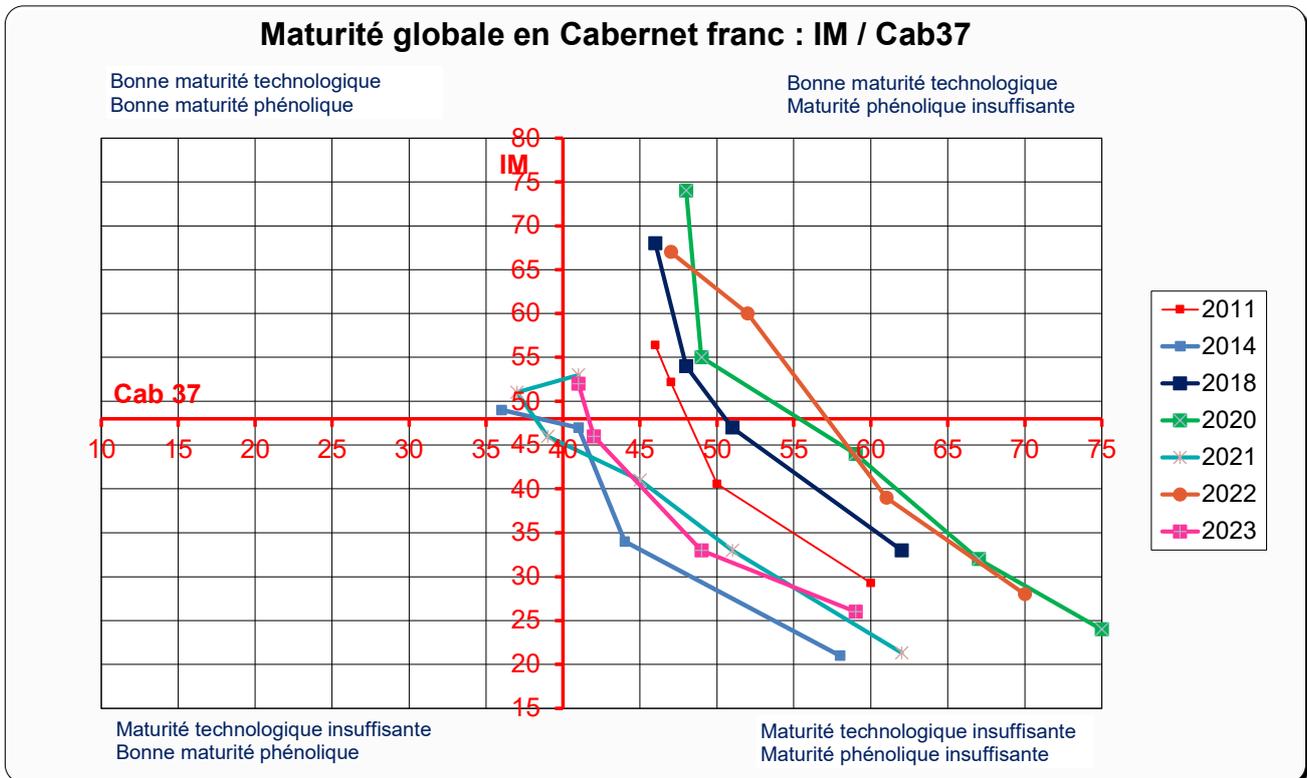
CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Cab 37 (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
REGION DE CHINON	PANZOULT	250	205	12,2	3,30	3,8	55	1,249	6,13	35	166	241
	CRAVANT LES COTEAUX	251	202	12,0	3,36	3,6	56	1,039	6,32	47	151	269
	VERON	252	206	12,2	3,33	4,0	52	1,131	5,55	35	148	293
	CHINON	253	191	11,3	3,36	3,8	50	1,171	6,02	38	159	259
	LIGRE	255	213	12,7	3,48	3,9	55	1,113	5,70	37	105	314
	VAUGAUDRY	256	196	11,6	3,42	4,0	49	0,868	5,19	46	107	302
REGION DE BOURGUEIL	INGRANDES	201	214	12,7	3,43	3,4	62	1,164	7,00	47	55	265
	RESTIGNE	202	173	10,2	3,32	4,4	39	0,808	5,06	49	110	272
	BENAIS	203	210	12,5	3,45	3,8	55	1,089	5,84	40	122	305
	BOURGUEIL	204	209	12,4	3,37	4,2	50	1,173	5,60	33	83	314
	LA FORET	205	177	10,5	3,36	3,9	45	0,827	4,63	43	155	262
REGION DE SAINT NICOLAS	CHEVRETTE	206	203	12,0	3,32	3,7	55	1,087	6,47	46	82	273
	LA TAILLE	207	185	11,0	3,58	3,8	49	1,141	5,76	37	203	264
	COTEAU	208	185	11,0	3,37	4,0	47	0,926	5,52	46	98	323
	FONDIS	219	224	13,3	3,56	3,4	65	1,639	7,40	29	133	250

**Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc : 199 11,8 3,40 3,8 52 1,095 5,88 41 125 280**

(\*) : 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

