

## MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU CABERNET FRANC

**Prélèvements du 17 août 2020**

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	139	8,2	2,77	7,6	18	0,603	8,58	78	141	198
	CRAVANT LES COTEAUX	251	124	7,3	2,62	10,1	12	0,369	10,95	89	128	166
	VERON	252	142	8,4	2,83	7,9	18	0,710	9,67	77	162	196
	CHINON	253	125	7,5	2,78	8,8	14	0,637	9,32	78	187	158
	LIGRE	255	114	6,7	2,68	10,9	10	0,397	9,15	86	94	162
REGION DE BOURGUEIL	INGRANDES	201	155	9,2	2,83	6,9	23	1,176	9,58	61	72	215
	RESTIGNE	202	134	8,0	2,88	7,8	17	0,504	11,58	86	135	231
	BENAIIS	203	136	8,1	2,69	9,2	15	0,589	11,66	84	40	180
	BOURGUEIL	204	133	7,9	2,78	8,8	15	0,624	9,97	80	78	225
	LA FORET	205	124	7,4	2,66	8,5	15	0,682	10,50	79	97	165
REGION DE SAINT NICOLAS	CHEVRETTE	206	123	7,3	2,70	9,9	12	0,509	9,12	82	71	211
	LA TAILLE	207	123	7,3	2,84	8,0	15	0,694	9,70	77	134	168
	COTEAU	208	147	8,7	2,83	7,5	20	1,049	10,70	69	59	206
	FONDIS	219	124	7,4	2,74	8,1	15	0,732	10,28	77	92	164

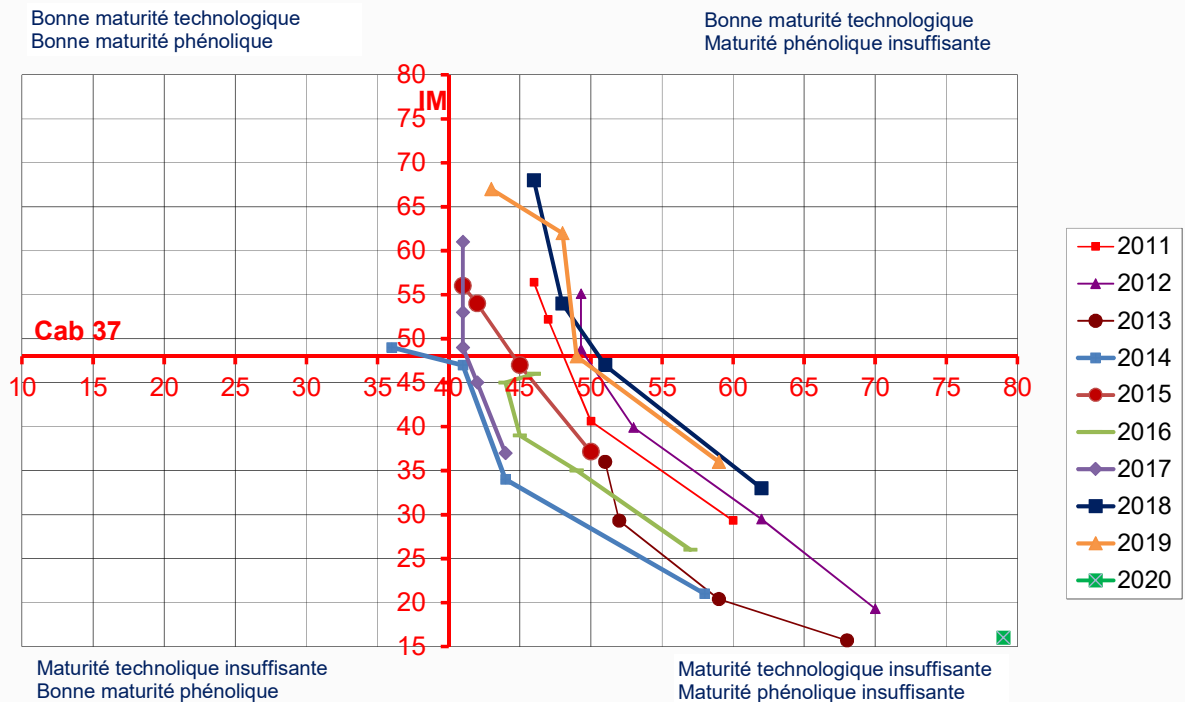
**Moyenne des 14 échantillons de Cabernet Franc : 132 7,8 2,76 8,6 16 0,663 10,06 79 106 189**

(\*) : 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  
Céologue référent

Bruna MARTI TREVISAN  
Céologue