

SAVI  
Laboratoire d'oenologie  
Cépage : **Chasselas**

## Etude de la maturation de la vendange

**Prélèvement du 17.09.2018**

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	74	3.3	5.0	3.54	1.9	5.6	17
CH302	Blonay	510							
CH303	Chardonne	550	87	2.3	4.7	3.49	1.2	6.3	12
CH304	Chexbres	480	78	2.5	4.7	3.53	1.7	5.6	17
CH305	Chexbres	550	83	2.9	4.5	3.52	1.3	5.6	10
CH306	Corseaux	420							
CH307	Cully	530	88	2.0	4.9	3.46	0.9	6.7	10
CH308	Cully	400	86	2.5	4.6	3.53	1.3	6.0	10
CH309	Epresses	500							
CH310	Grandvaux	400	88	3.0	4.2	3.57	0.9	6.0	10
CH311	Lutry	500							
CH312	Montreux	450							
CH313	Puidoux	380	82	2.1	5.0	3.47	1.2	6.0	9
CH314	Puidoux	440	89	2.5	4.1	3.55	0.9	5.9	10
CH315	Puidoux	480	88	2.6	4.8	3.48	1.2	5.8	9
CH316	Puidoux	460	85	2.9	4.1	3.60	1.3	5.6	12
CH317	Pully	400							
CH318	Rieux	460	84	2.8	4.7	3.50	1.3	5.8	10
CH319	Rivaz	420	82	2.8	4.2	3.57	1.3	5.5	12
CH320	St-Légier	540							
CH321	Veytaux	400	77	2.8	5.0	3.51	1.8	5.5	15
CH322	Villette	420							
CH323	Villette	500							
<b>Moyenne de Lavaux</b>			<b>83.6</b>	<b>2.65</b>	<b>4.61</b>	<b>3.52</b>	<b>1.3</b>	<b>5.84</b>	<b>12</b>

Cépage : **Gamay**

GY301	Blonay	550	91	1.6	7.4	3.28	1.5	8.3	12
GY302	Chardonne	580	101	1.7	7.6	3.22	1.5	8.7	8
GY303	Lutry	470	94	1.6	7.1	3.35	2.0	7.7	13
GY304	Montreux	470	99	1.9	6.9	3.34	1.7	7.7	10
GY305	Pully	500							

Cépage : **Pinot Noir**

PN301	Blonay	480							
PN302	Chardonne	570	108	1.3	5.8	3.45	1.5	6.9	13
PN303	Grandvaux	400							
PN304	Pully	500							
PN305	Rieux	560	107		6.1	3.38	1.2	7.5	12

Cépage : **Gamaret**

GT301	Blonay	490							
GT302	Pully	400							

Cépage : **Garanoir**

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

**Plus de détail sur [www.Bourg-en-Lavaux.ch](http://www.Bourg-en-Lavaux.ch)**