



Observations	Poids de 100 baies [g]	°Oe	pH	Acidité totale [g/l]	Azote Assimilable [mg/l]
--------------	---------------------------	-----	----	-------------------------	-----------------------------

CHASSELAS

Bernex	Mi-Haute	2	GRÊLE	159	68	3.09	9.1	
Mont de Russin	Mi-Haute	5		164	67	3.17	9.0	
M O Y E N N E S :				161.5	67.5	3.1	9.0	-

CHARDONNAY

Bernex	Mi-haute	8	GRÊLE	104	66	3.09	14.8	
Peissy	Basse	9		90	79	3.18	10.7	
M O Y E N N E S :				97.0	72.5	3.1	12.8	-

CÉPAGES BLANCS

Pinot Blanc Bernex	Mi-haute	13	GRÊLE	94	80	3.07	11.3	
Sauvignon Bernex	Mi-haute	14	GRÊLE	103	85	3	11.3	

GAMAY

Bernex	Basse	16	GRÊLE	123	83	3.02	11.8	
Peissy C.	Basse - BIO	17		111	74	2.88	15.2	
Chouilly Nord	Basse	18		121	81	2.98	12.6	
Mont de Russin	Mi-Hautes	19		151	78	2.94	14.3	
Dardagny A	Mi-haute - BIO	20		134	79	2.95	14.2	
Dardagny B	Mi-haute	21		123	83	2.88	14.1	
M O Y E N N E S :				127.2	79.7	2.9	13.7	-

PINOT NOIR

Bernex	Mi-haute	24	GRÊLE	91	82	3.15	10.8	
Bourdigny Dessus	Basse	25		96	90	3.20	9.1	
M O Y E N N E S :				93.5	86.0	3.2	9.9	-

CÉPAGES ROUGES

Gamaret Bernex	Mi-haute	28	GRÊLE	104	86	3.06	9.8	
Gamaret Peissy	Mi-haute - BIO	29		64	88	2.94	12.0	
Gamaret C. Peissy	Basse - BIO	31		74	84	2.83	13.6	
Gamaret Dardagny	Mi-haute - BIO	32		114	75	3.02	11.3	
M O Y E N N E S :				89	83.25	2.96	11.7	

Garanoir Bernex	Mi-haute	27	GRÊLE	107	89	3.13	8.2	
Merlot Dardagny	Basse	34		103	73	2.91	14.8	
Cab. Sauvignon Satigny	Basse	35						