



## Fiche vendange Clos Bellevue

**Date :** dimanche 29 septembre 2013

### Quantité :

- Chardonnay : 58 kg
- Pinot noir : quelques grappes
- moût total : 40 litres

### Qualité :

- Chardonnay + Pinot noir
  - indice réfractomètre : 96 °Oe (échelle Oechsle)
  - indice mustimètre : densité 1,092
  - indice d'acidité (papier test) : entre PH3 et PH4
- Taux de sucre : 220 g/l environ
- Potentiel alcoolique : 13% environ

### Traitement du Moût :

- 24 l sulfités avec  $\frac{1}{4}$  de pastille effervescente au dosage de 2g/hl
- 16 l non sulfités pour ratafia