

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Eloïse GIRARD 06.10.90.84.82
eloise.girard@terrelis.com

Aurélie PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

Emis le 04 octobre 2016

CHATEAU DES GUETTES - François PARENT
14 bis, rue Pierre Joigneaux
21200 BEAUNE

Gevrey-Chambertin 22 2016 Moût rouge

Sucres des moûts	193	g/L
Degré probable calculé	11.05	%Vol
Acidité totale	3.2	g/L H2SO4
pH	3.37	
Acide tartrique	4.10	g/L
Acide L-malique	2.80	g/L
Potassium	1.0	mg/L
Conseil	*	

Equilibre acide correct
A suivre

Validé par
Anthony COLAS, Oenologue



Rendement sucres / alcool pris en compte pour le calcul des vins rouges = 17.5