

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

Emis le 19 décembre 2017

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

Morey-Saint-Denis 2016 Rouge

Acidité volatile	0.62	g/L H ₂ SO ₄
SO ₂ libre	27	mg/L
SO ₂ total	66	mg/L
CO ₂	730	mg/L
Turbidité	6	NTU

Teneur en acidité volatile élevée
Sulfitage (solution à 5%) : 5 cL/p pour la mise
Teneur en CO₂ correcte. A préserver.
Turbidité correcte
Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par
Anthony COLAS, Oenologue

