

Anthony COLAS 06.80.61.34.98  
anthony.colas@terrelis.com

Eloïse GIRARD 06.10.90.84.82  
eloise.girard@terrelis.com

Aurélië PREVOT 06.81.94.75.98  
aurelie.prevot@terrelis.com

Emis le 28 septembre 2016

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

Morey-Saint-Denis 15 2016 Moût rouge

Sucres des moûts	201	g/L
Degré probable calculé	11.50	%Vol
Acidité totale	4.2	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
pH	3.28	
Acide tartrique	4.90	g/L
Acide L-malique	4.10	g/L
Potassium	1.1	mg/L
Conseil	*	

Equilibre acide +/- correct  
A suivre au bilan fin FA

Validé par  
Anthony COLAS, Oenologue



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