

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

Emis le 05 septembre 2017

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

Corton-Charlemagne 2017 Moût blanc

Sucres des moûts	204	g/L
Degré probable calculé	12.35	% Vol
Acidité totale	5.1	g/L H2SO4
pH	3.23	
Acide tartrique	6.70	g/L
Acide L-malique	3.30	g/L
Potassium	1.3	g/L
Azote ammoniacal	110	mg/L NH4
Azote aminé	188	mg/L azote
Azote assimilable calculé	274	mg/L azote
Conseil	*	

Equilibre acide +/- correct. A suivre sur vin

Validé par
Anthony COLAS, Oenologue



Rendement sucres / alcool pris en compte pour le calcul des vins blancs = 16.5