

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

Emis le 10 septembre 2017

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

Volnay 2017 Moût rouge

Sucres des moûts	215	g/L
Degré probable calculé	12.30	% Vol
Acidité totale	3.4	g/L H2SO4
pH	3.24	
Acide tartrique	3.90	g/L
Acide L-malique	2.40	g/L
Potassium	0.8	g/L
Conseil	*	

Equilibre acide correct

Validé par
Anthony COLAS, Oenologue



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