

Anthony COLAS 06.80.61.34.98  
anthony.colas@terrelis.com

Aurélië PREVOT 06.81.94.75.98  
aurelie.prevot@terrelis.com

Elodie LEGER 06.24.22.29.91  
elodie.leger@terrelis.com

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

Emis le 17 avril 2019

Nuits-Saint-Georges premier cru Les Saints-Georges 2018 Rouge

Acidité volatile	0.47	g/L H2SO4
Acidité totale	2.8	g/L H2SO4
pH	3.86	
SO2 libre	8	mg/L
SO2 total	18	mg/L
CO2	1120	mg/L

Teneur en acidité volatile correcte

Equilibre acide faible

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p + 7 cL/p espacés de 3 semaines

Teneur en CO2 correcte

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue

