

Anthony COLAS 06.80.61.34.98  
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie PREVOT 06.81.94.75.98  
aurelie.prevot@terrelis.com

Elodie LEGER 06.24.22.29.91  
elodie.leger@terrelis.com

SAS François PARENT  
1 place de l'Europe  
21630 POMMARD

Emis le 11 septembre 2019

Gevrey-Chambertin 2019 Moût rouge

Sucres des moûts	225	g/L
Degré probable calculé	12.85	% Vol
Acidité totale	4.0	g/L H2SO4
pH	3.26	
Acide tartrique	5.10	g/L
Acide L-malique	2.20	g/L
Potassium	1.0	g/L
Azote ammoniacal	177	mg/L NH4
Azote aminé	194	mg/L azote
Azote assimilable calculé	332	mg/L azote
Conseil	*	

Equilibre acide correct

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



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