

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 28 août 2020

Bourgogne F21 2020 Moût rouge

Sucres des moûts	225	g/L
Degré probable calculé	12.85	% Vol
Acidité totale	4.0	g/L H2SO4
pH	3.18	
Acide tartrique	5.1	g/L
Acide L-malique	2.9	g/L
Potassium	0.8	g/L
Conseil	*	

Equilibre acide correct

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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