

Anthony COLAS 06.80.61.34.98  
anthony.colas@terrelis.com

Aurélien 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 09 septembre 2020

Gevrey-Chambertin 2020 Rouge

Degré alcoolique	12.80	% Vol
Glucose - Fructose	0.6	g/L
Degré probable calculé	12.85	% Vol
Acidité volatile	0.31	g/L H2SO4
Acidité totale	5.4	g/L H2SO4
pH	3.33	
Acide tartrique	4.9	g/L
Acide L- malique	1.2	g/L
Potassium	1.3	g/L
Fermentation malolactique	non débutée	
Conseil	*	

Revoir les teneurs en sucres et en acidité volatile dans quelques jours

Revoir AT/pH en janvier/février pour gérer la désacidification

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



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