

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélië PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

Elodie PINCHAUX 06.24.22.29.91
elodie.pinchaux@terrelis.com

SAS François PARENT
1 place de l'Europe
21630 POMMARD

Emis le 06 janvier 2021

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2020 Rouge

Acidité volatile	0.39	g/L H2SO4
Acidité totale	4.1	g/L H2SO4
pH	3.47	
Fermentation malolactique	terminée	

Teneur en acidité volatile correcte

Equilibre acide +/- tendu. Voir légère désacidification 100 g/p de bicarbonate de potassium

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

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

