

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 25 septembre 2020

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune F23 2020 Rouge

Degré alcoolique	14.15	% Vol
Glucose - Fructose	3.2	g/L
Degré probable calculé	14.35	% Vol
Acidité volatile	0.30	g/L H2SO4
Acidité totale	5.6	g/L H2SO4
pH	3.43	
Acide tartrique	3.6	g/L
Acide L- malique	1.9	g/L
Potassium	1.3	g/L
Fermentation malolactique	non débutée	
Conseil	*	

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

Equilibre acide +/- correct

A suivre cet hiver

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



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