

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 10 février 2023

Chambolle-Musigny premier cru Aux Echanges 2021 Rouge

Acidité volatile	0.78	g/L H2SO4
SO2 libre	20	mg/L
SO2 total	50	mg/L
CO2	1420	mg/L

Teneur en acidité volatile élevée

Sulfitage (solution à 5%) : 8 cL/p

Ajuster la teneur en CO2 à 800 - 900 mg/L à la mise en masse.

Voir dénombrement Brettanomyces après mise en masse

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue

