

Anthony COLAS 06.80.61.34.98

anthony.colas@terrelis.com

Aurélié PREVOT 06.81.94.75.98

aurelie.prevot@terrelis.com

Elodie PINCHAUX 06.24.22.29.91

elodie.pinchoux@terrelis.com

SAS François PARENT

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

Emis le 27 mars 2023

Gevrey-Chambertin premier cru Combe au Moine 2021 Rouge

Acidité volatile	0.76	g/L H2SO4
SO2 libre	22	mg/L
SO2 total	59	mg/L
CO2	990	mg/L
Turbidité	3	NTU

Teneur en acidité volatile élevée

Sulfitage (solution à 5%) : 6 cL/p

Ajuster la teneur en CO2 à 700 - 750 mg/L pour la mise

Turbidité correcte

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue

