

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.pinchaux@terrelis.com

SAS François PARENT

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

Emis le 10 septembre 2022

Aloxe-Corton premier cru Les Valozières 2022 Rouge

Degré alcoolique	12.15	% Vol
Glucose - Fructose	18.0	g/L
Degré probable calculé	13.20	% Vol
Acidité volatile	0.18	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Acidité totale	3.8	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
pH	3.65	
Acide tartrique	3.3	g/L
Acide L- malique	1.4	g/L
Potassium	1.5	g/L
Fermentation malolactique	non débutée	
Conseil	*	

Suivre les teneurs en sucres et en acidité volatile

Equilibre acide +/- correct. Voir acidification 60 g/p d'acide tartrique

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue



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