

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie 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 17 septembre 2023

Gevrey-Chambertin 40hL 2023 Moût rouge

Sucres des moûts	211	g/L
Degré probable calculé	12.05	% Vol
Acidité totale	2.7	g/L H2SO4
pH	3.47	
Acide tartrique	3.1	g/L
Acide L-malique	1.7	g/L
Potassium	0.9	g/L
Conseil	*	

Equilibre acide +/- faible. Voir acidification 100 g/p d'acide tartrique

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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