

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 24 septembre 2023

Gevrey-Chambertin COMBE DES MOINES CUVE 12.5hL 2023 Moût rouge

Sucres des moûts	188	g/L
Degré probable calculé	10.75	% Vol
Acidité totale	4.1	g/L H2SO4
pH	3.26	
Acide tartrique	5.6	g/L
Acide L-malique	2.5	g/L
Potassium	1.0	g/L
Conseil	*	

Equilibre acide correct

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



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