

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

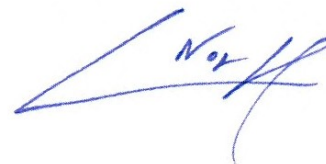
Emis le 26 août 2025

Monthélie 50% VE 2 2025 Moût rouge

Sucres des moûts	203	g/L
Degré probable calculé	11.60	% Vol
Acidité totale	4.3	g/L H2SO4
pH	3.12	
Acide tartrique	6.0	g/L
Acide L-malique	2.8	g/L
Potassium	0.9	g/L
Azote ammoniacal	128	mg/L NH4
Azote aminé	121	mg/L azote
Azote assimilable calculé	221	mg/L azote
Conseil	*	

Equilibre acide correct

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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