

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélië PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

Elodie LEGER 06.24.22.29.91
elodie.leger@terrelis.com

CHATEAU DES GUETTES - François PARENT
14 bis, rue Pierre Joigneaux
21200 BEAUNE

Emis le 05 septembre 2018

Morey-Saint-Denis 14 2018 Moût rouge

| | | |
|------------------------|-------|-----------|
| Sucres des moûts | 206 | g/L |
| Degré probable calculé | 11.75 | % Vol |
| Acidité totale | 3.7 | g/L H2SO4 |
| pH | 3.34 | |
| Acide tartrique | 4.90 | g/L |
| Acide L-malique | 2.60 | g/L |
| Potassium | 1.1 | g/L |
| Conseil | * | |

Attention : Echantillon en légère fermentation

Equilibre acide +/- correct

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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