

Anthony COLAS 06.80.61.34.98  
anthony.colas@terrelis.com

Aurélië PREVOT 06.81.94.75.98  
aurelie.prevot@terrelis.com

Eloïse GIRARD 06.10.90.84.82  
eloise.girard@terrelis.com

Emis le 05 juillet 2017

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

Gevrey-Chambertin 2016 Rouge

Acidité volatile	0.60	g/L H2SO4
Acidité totale	3.2	g/L H2SO4
pH	3.64	
Fermentation malolactique	terminée	
SO2 libre	<5	mg/L
SO2 total	9	mg/L
CO2	1130	mg/L

Teneur en acidité volatile +/- élevée

Equilibre acide correct

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p maintenant + 10 cL/p avant les congés

Teneur en CO2 correcte. A préserver.

**Validé par**  
**Anthony COLAS, Oenologue**

