

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie 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

Morey-Saint-Denis 2016 Rouge

Acidité volatile	0.56	g/L H2SO4
Acidité totale	3.5	g/L H2SO4
pH	3.53	
Fermentation malolactique	terminée	
SO2 libre	<5	mg/L
SO2 total	7	mg/L
CO2	1080	mg/L

Teneur en acidité volatile +/- correcte

Equilibre acide correct

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

Teneur en CO2 +/- correcte. A préserver.

Profil grillé, futs?

Validé par
Anthony COLAS, Oenologue

