

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Eloïse GIRARD 06.10.90.84.82
eloise.girard@terrelis.com

Aurélië PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

Emis le 24 février 2017

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

Gevrey-Chambertin 2015 Rouge

Acidité volatile	0.53	g/L H ₂ SO ₄
SO ₂ libre	22	mg/L
SO ₂ total	65	mg/L
CO ₂	560	mg/L

Teneur en acidité volatile +/- correcte
Sulfitage (solution à 5%) : 6 cL/p
Remonter la teneur en CO₂ à 700 - 750 mg/L pour la mise
Rq : Vérifier absence de Brettanomyces avant mise

Validé par
Anthony COLAS, Oenologue

