

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 09 novembre 2016

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

Corton-Charlemagne 2016 Blanc

Degré alcoolique	13.65	% Vol
Glucose - Fructose	8.2	g/L
Degré probable calculé	14.15	%Vol
Acidité volatile	0.40	g/L H2SO4
Acidité totale	3.9	g/L H2SO4
pH	3.29	
Acide tartrique	2.7	g/L
Acide L- malique	<0.1	g/L
Potassium	0.6	g/L
Conseil	*	

Sulfitage (solution à 5%) : 8 cL/p car FML terminée  
Equilibre acide correct  
Revoir teneur en sucres et en acidité volatile dans 1 mois

Validé par  
Anthony COLAS, Oenologue



Rendement sucres / alcool pris en compte pour le calcul des vins blancs = 16.5