

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 07 mars 2019

Nuits-Saint-Georges 2017 Rouge

Acidité volatile	0.66	g/L H2SO4
SO2 libre	20	mg/L
SO2 total	56	mg/L
CO2	550	mg/L
Turbidité	1	NTU

Teneur en acidité volatile élevée

Sulfitage (solution à 5%) : 8 cL/p

Teneur en CO2 +/- correcte. A préserver ou remonter à 700 - 750 mg/L

Turbidité correcte

Voir dénombrement Brettanomyces avant mise

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

