

Anthony COLAS 06.80.61.34.98  
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie PREVOT 06.81.94.75.98  
aurelie.prevot@terrelis.com

Emis le 13 septembre 2017

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

Nuits-Saint-Georges 2017 Moût rouge

Sucres des moûts	215	g/L
Degré probable calculé	12.30	% Vol
Acidité totale	3.9	g/L H2SO4
pH	3.24	
Acide tartrique	4.60	g/L
Acide L-malique	2.20	g/L
Potassium	1.0	g/L
Conseil	*	

Attention : Echantillon en fermentation

Equilibre acide correct

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



Rendement sucres / alcool pris en compte pour le calcul des vins rouges = 17.5