

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélien 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 15 juin 2018

Nuits-Saint-Georges 2017 Rouge

Acidité volatile	0.59	g/L H ₂ SO ₄
Acidité totale	4.4	g/L H ₂ SO ₄
pH	3.21	
SO ₂ libre	11	mg/L
SO ₂ total	29	mg/L

Teneur en acidité volatile +/- élevée

Equilibre acide tendu. Voir désacidification 200 g/p de bicarbonate de potassium.

Sulfitage (solution à 5%) : 14 cL/p

Dénombrement Brettanomyces en cours

Très acide à la dégustation!!!

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

