

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 06 septembre 2018

Gevrey-Chambertin 14 2018 Moût rouge

Sucres des moûts	242	g/L
Degré probable calculé	13.85	% Vol
Acidité totale	2.9	g/L H2SO4
pH	3.35	
Acide tartrique	3.20	g/L
Acide L-malique	2.30	g/L
Potassium	0.9	g/L
Conseil	*	

Equilibre acide +/- correct  
A suivre

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



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