

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie 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 12 mars 2019

Corton-Charlemagne 2018 Blanc

Acidité volatile	0.31	g/L H2SO4
SO2 libre	25	mg/L
SO2 total	69	mg/L
CO2	1210	mg/L

Teneur en acidité volatile correcte

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p dans 5 à 6 semaines

Teneur en CO2 correcte

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

