

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 13 décembre 2018

Gevrey-Chambertin 2018 Rouge

Acidité volatile	0.46	g/L H2SO4
Acidité totale	3.5	g/L H2SO4
pH	3.67	
Fermentation malolactique	terminée	

Teneur en acidité volatile correcte

Equilibre acide correct

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p + 10 cL/p espacés de 4 semaines

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

