

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 14 septembre 2018

Morey-Saint-Denis 2018 Rouge

| | | |
|------------------------|-------|------------------------------------|
| Degré alcoolique | 13.25 | % Vol |
| Glucose - Fructose | 0.1 | g/L |
| Degré probable calculé | 13.25 | % Vol |
| Acidité volatile | 0.33 | g/L H ₂ SO ₄ |
| Acidité totale | 4.7 | g/L H ₂ SO ₄ |
| pH | 3.51 | |
| Acide tartrique | 3.9 | g/L |
| Acide L- malique | 1.5 | g/L |
| Potassium | 1.2 | g/L |
| Conseil | * | |

Teneur en acidité volatile +/- correcte
Equilibre acide correct
OK pour mise au froid

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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