

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 29 novembre 2018

Morey-Saint-Denis 2018 Rouge

Acidité volatile	0.64	g/L H2SO4
Acidité totale	3.8	g/L H2SO4
pH	3.52	
Fermentation malolactique	terminée	
CO2	960	mg/L

Teneur en acidité volatile élevée

Equilibre acide correct

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p + 10 cL/p espacés de 3 à 4 semaines

Teneur en CO2 +/- correcte. A préserver!

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

