

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélié PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

Elodie PINCHAUX 06.24.22.29.91
elodie.pinchaux@terrelis.com

SAS François PARENT
1 place de l'Europe
21630 POMMARD

Emis le 22 février 2021

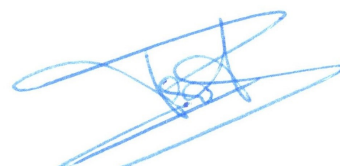
Corton-Charlemagne 2019 Blanc

Degré alcoolique	13.75	% Vol
Glucose - Fructose	0.1	g/L
Degré probable calculé	13.75	% Vol
Acidité volatile	0.34	g/L H2SO4
Acidité totale	4.9	g/L H2SO4
pH	3.31	
Acide tartrique	3.6	g/L
Acide L- malique	2.6	g/L
Potassium	0.9	g/L
Fermentation malolactique	non débutée	
Conseil	*	

Teneur en acidité volatile +/- correcte

Equilibre acide +/- correct. Voir acidification 100 g/p d'acide tartrique.

Validé par
Aurélié PREVOT, Œnologue



Rendement sucres / alcool pris en compte pour le calcul des vins blancs = 16.5