

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

SAS François PARENT  
1 place de l'Europe  
21630 POMMARD

Emis le 24 septembre 2019

Gevrey-Chambertin 2019 Rouge

Degré alcoolique	13.00	% Vol
Glucose - Fructose	5.3	g/L
Degré probable calculé	13.30	% Vol
Acidité volatile	0.30	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Acidité totale	4.6	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
pH	3.46	
Acide tartrique	3.9	g/L
Acide L- malique	1.6	g/L
Potassium	1.1	g/L
Conseil	*	

Revoir teneurs en sucres et en acidité volatile dans 3 à 4 jours  
Equilibre acide +/- correct

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



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