

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélië 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 18 février 2020

Corton-Charlemagne 2019 Blanc

Acidité volatile	0.39	g/L H2SO4
Acidité totale	4.2	g/L H2SO4
pH	3.33	
Acide L- malique	<0.1	g/L
Fermentation malolactique	terminée	

Teneur en acidité volatile correcte
Equilibre acide +/- correct
Sulfitage (solution à 5%) : 20 cL/p

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

