

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 29 octobre 2019

Gevrey-Chambertin 2019 Rouge

Acidité volatile	0.48	g/L H2SO4
Acidité totale	3.7	g/L H2SO4
pH	3.49	
Acide L- malique	<0.1	g/L
Fermentation malolactique	terminée	

Teneur en acidité volatile correcte

Equilibre acide +/- correct

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p dans quelques semaines + 10 cL/p un mois plus tard

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

