

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélien 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 mars 2021

Nuits-Saint-Georges premier cru Les Saints-Georges 2020 Rouge

Acidité volatile	0.50	g/L H2SO4
Acidité totale	4.4	g/L H2SO4
pH	3.37	
Fermentation malolactique	1/4 faite	

Teneur en acidité volatile correcte

Equilibre acide +/- tendu. Voir désacidification 100 à 120 g/p de bicarbonate de potassium

Voir apport d'écorces de levures pour détoxifier

Légère perception phénolée

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

