

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie 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 17 septembre 2021

Gevrey-Chambertin C1 2020 Rouge

Acidité volatile	0.50	g/L H ₂ SO ₄
Acidité totale	4.4	g/L H ₂ SO ₄
pH	3.24	
Fermentation malolactique	terminée	

Teneur en acidité volatile correcte

Equilibre acide tendu. Voir ensemble désacidification 200 g/p de bicarbonate de potassium.

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p + 10 cL/p espacés de 3 semaines

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

