

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 04 décembre 2020

Vosne-Romanée premier cru Les Suchots 2020 Rouge

Degré alcoolique	13.80	% Vol
Glucose - Fructose	0.4	g/L
Acidité volatile	0.61	g/L H ₂ SO ₄
Acidité totale	3.6	g/L H ₂ SO ₄
pH	3.61	
Fermentation malolactique	3/4 faite	
SO ₂ libre	15	mg/L
SO ₂ total	63	mg/L
CO ₂	500	mg/L

Teneur en acidité volatile +/- élevée

Equilibre acide correct

Teneur en acide malique : 0,3 g/L

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p

Remonter la teneur en CO₂ à 900 - 1000 mg/L

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue

