

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 27 août 2021

Chambolle-Musigny premier cru Les Fuées 2020 Rouge

Acidité volatile	0.58	g/L H2SO4
SO2 libre	7	mg/L
SO2 total	33	mg/L
CO2	870	mg/L

Teneur en acidité volatile +/- élevée

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p + 8 cL/p espacés de 3 semaines

Teneur en CO2 +/- correcte. A préserver ou remonter à 1000 - 1200 mg/L

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue

