

Anthony COLAS 06.80.61.34.98  
anthony.colas@terrelis.com

Aurélië PREVOT 06.81.94.75.98  
aurelie.prevot@terrelis.com

Elodie PINCHAUX 06.24.22.29.91  
elodie.pinchoux@terrelis.com

SAS François PARENT  
1 place de l'Europe  
21630 POMMARD

Emis le 27 mars 2023

Clos de Vougeot 2021 Rouge

Acidité volatile	0.56	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
SO <sub>2</sub> libre	22	mg/L
SO <sub>2</sub> total	62	mg/L
CO <sub>2</sub>	440	mg/L
Turbidité	5	NTU

Teneur en acidité volatile +/- correcte  
Sulfitage (solution à 5%) : 6 cL/p  
Remonter la teneur en CO<sub>2</sub> à 700 - 750 mg/L pour la mise  
Turbidité correcte  
Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue

