

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 08 novembre 2022

Gevrey-Chambertin 2022 Rouge

Glucose - Fructose	0.9	g/L
Acidité volatile	0.62	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Acidité totale	3.6	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
pH	3.66	
Fermentation malolactique	terminée	

Teneur en acidité volatile élevée

Equilibre acide correct

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p + 10 cL/p espacés de 3 à 4 semaines

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue

