

Anthony COLAS 06.80.61.34.98

anthony.colas@terrelis.com

Aurélié 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 13 décembre 2022

Vosne-Romanée BEAUMONTS 2022 Rouge

Glucose - Fructose	<0.1	g/L
Acidité volatile	0.50	g/L H2SO4
Acidité totale	3.3	g/L H2SO4
pH	3.70	
Fermentation malolactique	terminée	
SO2 libre	<5	mg/L
SO2 total	<5	mg/L
Dégustation	*	

Teneur en acidité volatile correcte

Equilibre acide +/- faible. Voir acidification 60 à 80 g/p d'acide tartrique.

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

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue

