

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 18 septembre 2022

Gevrey-Chambertin C19 2022 Rouge

Degré alcoolique	11.20	% Vol
Glucose - Fructose	30.9	g/L
Degré probable calculé	13.00	% Vol
Acidité volatile	0.28	g/L H2SO4
Acidité totale	4.6	g/L H2SO4
pH	3.54	
Acide tartrique	4.0	g/L
Acide L- malique	1.7	g/L
Potassium	1.6	g/L
Conseil	*	

Revoir la teneur en sucres dans quelques jours

Equilibre acide correct

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue



Rendement sucres / alcool pris en compte pour le calcul des vins rouges = 17.5