

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 19 septembre 2023

Volnay premier cru Les Brouillards 2023 Rouge

Degré alcoolique	12.95	% Vol
Glucose - Fructose	24.5	g/L
Degré probable calculé	14.35	% Vol
Acidité volatile	0.46	g/L H2SO4
Acidité totale	5.1	g/L H2SO4
pH	3.61	
Acide tartrique	3.3	g/L
Acide L- malique	1.8	g/L
Potassium	1.7	g/L
Fermentation malolactique	début possible	
Conseil	*	

Revoir les teneurs en sucres et en acidité volatile dans quelques jours  
Equilibre acide faible. Voir acidification 120 g/p d'acide tartrique

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



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