

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.pinchaux@terrelis.com

SAS François PARENT

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

Emis le 14 novembre 2023

Gevrey-Chambertin 2023 Rouge

Acidité volatile	0.65	g/L H2SO4
Acidité totale	3.4	g/L H2SO4
pH	3.70	
Fermentation malolactique	terminée	

Teneur en acidité volatile élevée

Equilibre acide +/- faible. Voir acidification 60 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

