

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

Monthélie 2023 Rouge

Acidité volatile	0.43	g/L H2SO4
Acidité totale	4.0	g/L H2SO4
pH	3.46	
Fermentation malolactique	terminée	

Teneur en acidité volatile correcte

Equilibre acide +/- tendu. Voir désacidification 120 g/p de bicarbonate de potassium en février

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p dans quelques semaines + 10 cL/p un mois plus tard

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue

