

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 08 janvier 2024

Bourgogne C2 2023 Rouge

Acidité volatile	0.43	g/L H2SO4
Acidité totale	3.4	g/L H2SO4
pH	3.58	
Fermentation malolactique	terminée	

Teneur en acidité volatile correcte

Equilibre acide correct

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p + 10 cL/p espacés de 3 à 4 semaines

Voir dénombrement Brettanomyces à la fin du sulfitage !

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue

