

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 01 mars 2024

Savigny-lès-Beaune PIMENTIERS 2023 Rouge

Acidité volatile	0.49	g/L H2SO4
Acidité totale	4.3	g/L H2SO4
pH	3.29	
Fermentation malolactique	terminée	

Teneur en acidité volatile correcte

Equilibre acide tendu. Voir ensemble si désacidification ou assemblage.

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

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue

