

Anthony COLAS 06.80.61.34.98  
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie 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 17 mai 2024

Nuits-Saint-Georges LES PRULIERS 2023 Rouge

Glucose - Fructose	0.2	g/L
Acidité volatile	0.57	g/L H2SO4
Acidité totale	2.9	g/L H2SO4
pH	3.67	
Fermentation malolactique	terminée	
SO2 libre	28	mg/L
SO2 total	69	mg/L

Teneur en acidité volatile +/- correcte  
Equilibre acide correct  
Teneurs en SO2 correctes  
Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue

