

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.pinchoux@terrelis.com

SAS François PARENT

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

Emis le 21 septembre 2023

Volnay premier cru Les Brouillards 2023 Rouge

Degré alcoolique	12.90	% Vol
Glucose - Fructose	24.2	g/L
Degré probable calculé	14.30	% Vol
Acidité volatile	0.45	g/L H2SO4
Acidité totale	4.9	g/L H2SO4
pH	3.58	
Acide tartrique	3.1	g/L
Acide L- malique	1.6	g/L
Potassium	1.5	g/L
Fermentation malolactique	début possible	
Conseil	*	

Revoir les teneurs en sucres et en acidité volatile dans quelques jours

Equilibre acide +/- correct. Voir acidification 80 g/p d'acide tartrique

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



Rendement sucres / alcool pris en compte pour le calcul des vins rouges = 17.5