

Anthony COLAS 06.80.61.34.98

anthony.colas@terrelis.com

Aurélié 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 28 septembre 2023

Monthélie CUVE F26 2023 Rouge

Degré alcoolique	12.35	% Vol
Glucose - Fructose	1.2	g/L
Degré probable calculé	12.45	% Vol
Acidité volatile	0.34	g/L H2SO4
Acidité totale	5.2	g/L H2SO4
pH	3.44	
Acide tartrique	3.6	g/L
Acide L- malique	1.8	g/L
Potassium	1.3	g/L
Fermentation malolactique	non débutée	
Conseil	*	

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

Equilibre acide +/- correct. A suivre cet hiver...

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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