

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 18 mars 2025

Gevrey-Chambertin premier cru Combe au Moine 2023 Rouge

Degré alcoolique	13.15	% Vol
Acidité volatile	0.65	g/L H2SO4
SO2 libre	29	mg/L
SO2 total	73	mg/L
CO2	580	mg/L
Turbidité	9	NTU

Teneur en acidité volatile élevée

Teneurs en SO2 correctes

Teneur en CO2 +/- correcte. A préserver ou remonter de 100 - 150 mg/L

Turbidité +/- correcte

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

