

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

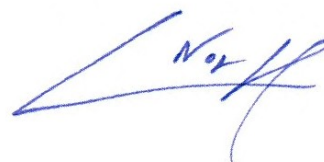
Emis le 05 septembre 2025

Monthélie 2025 Rouge

Degré alcoolique	13.20	% Vol
Glucose - Fructose	3.3	g/L
Degré probable calculé	13.35	% Vol
Acidité volatile	0.26	g/L H2SO4
Acidité totale	5.5	g/L H2SO4
pH	3.43	
Acide tartrique	4.2	g/L
Acide L- malique	1.9	g/L
Potassium	1.2	g/L
Fermentation malolactique	non débutée	
Conseil	*	

Teneur en acidité volatile correcte
Revoir la teneur en sucres dans quelques jours
Equilibre acide +/- correct

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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