

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 13 septembre 2025

Savigny-lès-Beaune F22 2025 Rouge

Degré alcoolique	12.90	% Vol
Glucose - Fructose	3.4	g/L
Degré probable calculé	13.10	% Vol
Acidité volatile	0.34	g/L H2SO4
Acidité totale	4.9	g/L H2SO4
pH	3.52	
Acide tartrique	4.5	g/L
Acide L- malique	1.3	g/L
Potassium	1.3	g/L
Fermentation malolactique	débutée	
Conseil	*	

Revoir les teneurs en sucres et en acidité volatile 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