

# ANALYSE ŒNOLOGIQUE DU 16/07/2020

Réalisé du  
CENTRE D'ETUDES ET D'INFORMATIONS ŒNOLOGIQUES DE PAUILLAC  
19 rue du Maréchal Juin – BP37 – 33250 Pauillac  
Tel : 05.56.59.02.94 – Fax : 05.56.59.64.22  
[pauillac@oenocentres.com](mailto:pauillac@oenocentres.com)

Pour  
EARL BORDE | 2 passe du Marais de Reysson | 33340 Saint Germain d'Esteuil  
Jérémy Borde | 06.34.46.36.08 | [chateaupeylaby@gmail.com](mailto:chateaupeylaby@gmail.com)

---

## CHÂTEAU PEYLABY 2019

Acidité Volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	0.36
pH	3.54
Dioxyde de Soufre libre (mg/L)	24
Dioxyde de Soufre Total (mg/L)	69
Dioxyde de Soufre actif (mg/L)	0.67
Acide Acétique (g CH <sub>3</sub> COOH/L)	0.42