

ANALYSE ŒNOLOGIQUE DU 19/08/2021

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

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

CHÂTEAU PEYLABY 2020 *AMPHORE*

Titre Alcoom. Volumique 20°C (%Vol)	13.17
Glucose-Fructose (g/L)	0.2
Acidité Totale (g H ₂ SO ₄ /L)	3.4
Acidité Volatile (g H ₂ SO ₄ /L)	0.40
Acide L-Malique (g/L)	ND
pH	3.66
Dioxyde de Soufre libre (mg/L)	1
Dioxyde de Soufre Total (mg/L)	<LD(4)
Dioxyde de Soufre actif (mg/L)	0.02
Dioxyde de carbone (g/L)	0.38
Acide Acétique (g CH ₃ COOH/L)	0.48