

# Cuvée Blanc de Blancs

Analyse fin de tirage

**Tirage 2019**

**Lot : 4-19-B**

TAV (% Vol)	12.54
Acidité totale (g (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) / L)	4.6
PH	2.97
Acidité volatile (g (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) / L)	0.18
Glucose + Fructose (g / L)	2.0
SO <sub>2</sub> total (mg / L)	58
Acide malique (g / L)	2.1
Surpression 10°C (bar)	6.0
Surpression 20°C (bar)	7.5