

Anthony COLAS 06.80.61.34.98  
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie PREVOT 06.81.94.75.98  
aurelie.prevot@terrelis.com

Eloïse GIRARD 06.10.90.84.82  
eloise.girard@terrelis.com

Emis le 05 juillet 2017

Domaine GROS A.F.  
La Garelle  
5, Grande Rue  
21630 POMMARD

Echezeaux 2016 Rouge

Acidité volatile	0.55	g/L H2SO4
Acidité totale	4.2	g/L H2SO4
pH	3.37	
Fermentation malolactique	1/2 faite	
SO2 libre	<5	mg/L
SO2 total	9	mg/L
CO2	760	mg/L

Teneur en acidité volatile +/- correcte  
Equilibre acide +/- correct à ce stade  
Suivre FML pour sulfitage avant les congés  
Teneur en CO2 +/- correcte à ce stade

Validé par  
Anthony COLAS, Oenologue

