

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

Vosne-Romanée CHALONDINS 2016 Rouge

Acidité volatile	0.48	g/L H2SO4
Acidité totale	3.2	g/L H2SO4
pH	3.65	
Fermentation malolactique	terminée	
SO2 libre	<5	mg/L
SO2 total	16	mg/L
CO2	1350	mg/L

Teneur en acidité volatile correcte

Equilibre acide correct

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p maintenant + 10 cL/p avant les congés

Teneur en CO2 correcte

Validé par
Anthony COLAS, Oenologue

