

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Eloïse GIRARD 06.10.90.84.82
eloise.girard@terrelis.com

Aurélië PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

Emis le 14 octobre 2016

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

Richebourg CUVE F23 2016 Rouge

Degré alcoolique	13.30	% Vol
Glucose - Fructose	<0.05	g/L
Degré probable calculé	13.30	%Vol
Acidité volatile	0.28	g/L H2SO4
Acidité totale	5.0	g/L H2SO4
pH	3.53	
Acide tartrique	3.0	g/L
Acide L- malique	3.4	g/L
Potassium	1.3	g/L
Conseil	*	

Equilibre acide +/- correct. Voir acidification 80 g/p d'acide tartrique.

Validé par
Anthony COLAS, Oenologue



Rendement sucres / alcool pris en compte pour le calcul des vins rouges = 17.5