

Anthony COLAS 06.80.61.34.98  
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie PREVOT 06.81.94.75.98  
aurelie.prevot@terrelis.com

Elodie LEGER 06.24.22.29.91  
elodie.leger@terrelis.com

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

Emis le 05 avril 2019

Echezeaux 2017 Rouge

Acidité volatile	0.74	g/L H2SO4
SO2 libre	25	mg/L
SO2 total	70	mg/L
CO2	500	mg/L
Turbidité	5	NTU

Teneur en acidité volatile élevée

Sulfitage (solution à 5%) : 5 cL/p

Remonter la teneur en CO2 à 700 - 750 mg/L pour la mise

Turbidité correcte

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue

