

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

Emis le 13 septembre 2017

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

Vosne-Romanée CHALANDINS F28 2017 Moût rouge

Sucres des moûts	220	g/L
Degré probable calculé	12.55	% Vol
Acidité totale	3.8	g/L H2SO4
pH	3.36	
Acide tartrique	3.60	g/L
Acide L-malique	3.50	g/L
Potassium	1.0	g/L
Conseil	*	

Equilibre acide +/- correct. A suivre.

Validé par
Anthony COLAS, Oenologue



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