

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

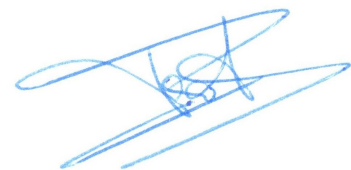
Emis le 15 septembre 2017

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

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits F1 2017 Moût rouge

Sucres des moûts	203	g/L
Degré probable calculé	11.60	% Vol
Acidité totale	6.3	g/L H2SO4
pH	3.24	
Acide tartrique	4.80	g/L
Acide L-malique	6.40	g/L
Potassium	1.3	g/L
Conseil	*	

Validé par
Aurélie PREVOT, Oenologue



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