

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélië 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 03 septembre 2018

Bourgogne 11 2018 Moût rouge

Sucres des moûts	207	g/L
Degré probable calculé	11.85	% Vol
Acidité totale	3.1	g/L H2SO4
pH	3.30	
Acide tartrique	4.80	g/L
Acide L-malique	1.50	g/L
Potassium	1.0	g/L
Conseil	*	

Equilibre acide correct

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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