

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 09 juillet 2019

Vosne-Romanée CHALANDINS 2018 Rouge

|                       |      |                                    |
|-----------------------|------|------------------------------------|
| Acidité volatile      | 0.47 | g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> |
| SO <sub>2</sub> libre | 26   | mg/L                               |
| SO <sub>2</sub> total | 60   | mg/L                               |
| CO <sub>2</sub>       | 1070 | mg/L                               |

Teneur en acidité volatile correcte

Sulfitage (solution à 5%) : 5 cL/p avant les congés

Teneur en CO<sub>2</sub> correcte

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue

