

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 12 mars 2019

HAUTES COTES PIECES 2018 Rouge

Acidité volatile	0.70	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
SO <sub>2</sub> libre	6	mg/L
SO <sub>2</sub> total	42	mg/L
CO <sub>2</sub>	1380	mg/L

Teneur en acidité volatile très élevée

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p + 10 cL/p espacés de 4 semaines

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

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue

