

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 13 septembre 2018

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits F1 BIS 2018 Moût rouge

Acidité totale	5.8	g/L H2SO4
pH	3.25	
Acide tartrique	6.70	g/L
Acide L-malique	4.20	g/L
Potassium	1.5	g/L
Conseil	*	

Attention : Echantillon en fermentation. L'analyse des sucres ne pouvant être fiable, nous préférons ne pas rendre un résultat erroné

Equilibre acide correct

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue

