

Anthony COLAS 06.80.61.34.98  
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie 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 17 septembre 2018

Pommard premier cru Les Pézerolles 2018 Rouge

Degré alcoolique	13.65	% Vol
Glucose - Fructose	0.5	g/L
Degré probable calculé	13.65	% Vol
Acidité volatile	0.30	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Acidité totale	4.4	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
pH	3.56	
Acide tartrique	3.3	g/L
Acide L- malique	1.6	g/L
Potassium	1.2	g/L
Conseil	*	

Equilibre acide correct  
A mettre au froid dans 24 à 48 h

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



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