

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélien 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 20 septembre 2018

Vosne-Romanée LES CHALANDINS F22 2018 Rouge

Degré alcoolique	13.30	% Vol
Glucose - Fructose	0.1	g/L
Degré probable calculé	13.30	% Vol
Acidité volatile	0.28	g/L H2SO4
Acidité totale	4.8	g/L H2SO4
pH	3.52	
Acide tartrique	3.2	g/L
Acide L- malique	2.3	g/L
Potassium	1.5	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