

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 29 novembre 2018

Echezeaux 2018 Rouge

Acidité volatile	0.57	g/L H2SO4
Acidité totale	3.4	g/L H2SO4
pH	3.70	
Fermentation malolactique	terminée	
CO2	1140	mg/L

Teneur en acidité volatile +/- correcte

Equilibre acide +/- correct

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p + 10 cL/p espacés de 3 à 4 semaines

Teneur en CO2 correcte. A préserver.

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue

