

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 19 septembre 2019

HAUTES COTES F1 2019 Moût rouge

Sucres des moûts	233	g/L
Degré probable calculé	13.30	% Vol
Acidité totale	5.3	g/L H2SO4
pH	3.31	
Acide tartrique	4.90	g/L
Acide L-malique	5.50	g/L
Potassium	1.2	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