

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.
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Emis le 06 septembre 2020

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits CUVE 1 2020 Moût blanc

Sucres des moûts	207	g/L
Degré probable calculé	12.55	% Vol
Acidité totale	4.1	g/L H ₂ SO ₄
pH	3.37	
Acide tartrique	5.2	g/L
Acide L-malique	3.1	g/L
Potassium	1.1	g/L
Conseil	*	

Equilibre acide +/- correct. Voir ensemble légère acidification 50 g/p d'acide tartrique si souhait tendu.

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



Rendement sucres / alcool pris en compte pour le calcul des vins blancs = 16.5