

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.
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Emis le 18 septembre 2020

Beaune premier cru Les Boucherottes F24 2020 Rouge

| | | |
|---------------------------|-------------|------------------------------------|
| Degré alcoolique | 14.35 | % Vol |
| Glucose - Fructose | 5.4 | g/L |
| Degré probable calculé | 14.65 | % Vol |
| Acidité volatile | 0.45 | g/L H ₂ SO ₄ |
| Acidité totale | 5.1 | g/L H ₂ SO ₄ |
| pH | 3.39 | |
| Acide tartrique | 3.8 | g/L |
| Acide L- malique | 1.1 | g/L |
| Potassium | 1.0 | g/L |
| Fermentation malolactique | non débutée | |
| Conseil | * | |

Revoir les teneurs en sucres et en acidité volatile dans quelques jours
Equilibre acide +/- correct. A suivre cet hiver.

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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