

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.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

Emis le 11 septembre 2020

Pommard premier cru Les Chanlins 2020 Rouge

Degré alcoolique	13.75	% Vol
Glucose - Fructose	1.1	g/L
Degré probable calculé	13.85	% Vol
Acidité volatile	0.38	g/L H2SO4
Acidité totale	5.2	g/L H2SO4
pH	3.33	
Acide tartrique	3.7	g/L
Acide L- malique	1.1	g/L
Potassium	1.0	g/L
Conseil	*	

Revoir les teneurs en sucres et en acidité volatile dans quelques jours

Equilibre acide +/- tendu

Revoir AT/pH en janvier/février pour gérer la désacidification

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue



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