

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélië PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

Elodie PINCHAUX 06.24.22.29.91
elodie.pinchaux@terrelis.com

Domaine GROS A.F.
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Emis le 17 septembre 2021

CHALANDINS 2020 Rouge

Acidité volatile	0.54	g/L H2SO4
Acidité totale	3.9	g/L H2SO4
pH	3.51	
Fermentation malolactique	terminée	

Teneur en acidité volatile +/- correcte

Equilibre acide correct

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

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

