

Anthony COLAS 06.80.61.34.98  
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie 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 04 novembre 2022

CHALANDINS 2021 Rouge

Acidité volatile	0.55	g/L H2SO4
Fermentation malolactique	1/4 faite	

Teneur en acidité volatile +/- correcte

Voir apport nutriments et/ou écorces pour activer FML

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue

