

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 18 janvier 2023

Chambolle-Musigny 2021 Rouge

Acidité volatile	0.67	g/L H2SO4
Acidité totale	3.6	g/L H2SO4
pH	3.65	
Fermentation malolactique	terminée	

Teneur en acidité volatile élevée

Equilibre acide correct

Sulfitage (solution à 5%) : 12 cL/p + 10 cL/p espacés de 3 à 4 semaines

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue

