

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 27 mars 2023

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2021 Rouge

Acidité volatile	0.75	g/L H2SO4
SO2 libre	20	mg/L
SO2 total	63	mg/L
CO2	970	mg/L
Turbidité	11	NTU

Teneur en acidité volatile élevée

Sulfitage (solution à 5%) : 7 cL/p

Ajuster la teneur en CO2 à 700 -750 mg/L pour la mise

Turbidité +/- limite. Voir si filtration.

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue

