

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélien PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

Elodie PINCHAUX 06.24.22.29.91
elodie.pinchoux@terrelis.com

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

Emis le 23 septembre 2021

Beaune premier cru Les Boucherottes 2 2021 Moût rouge

Sucres des moûts	207	g/L
Degré probable calculé	11.85	% Vol
Acidité totale	4.6	g/L H2SO4
pH	3.26	
Acide tartrique	5.0	g/L
Acide L-malique	3.8	g/L
Potassium	1.2	g/L
Azote ammoniacal	153	mg/L NH4
Azote aminé	188	mg/L azote
Azote assimilable calculé	307	mg/L azote
Conseil	*	

Equilibre acide correct

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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