

Anthony COLAS 06.80.61.34.98

anthony.colas@terrelis.com

Aurélié 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 23 septembre 2021

Pommard premier cru Les Pézerolles 2021 Moût rouge

| | | |
|---------------------------|-------|------------|
| Sucres des moûts | 210 | g/L |
| Degré probable calculé | 12.00 | % Vol |
| Acidité totale | 4.6 | g/L H2SO4 |
| pH | 3.29 | |
| Acide tartrique | 5.1 | g/L |
| Acide L-malique | 4.4 | g/L |
| Potassium | 1.3 | g/L |
| Azote ammoniacal | 149 | mg/L NH4 |
| Azote aminé | 204 | mg/L azote |
| Azote assimilable calculé | 320 | mg/L azote |
| Conseil | * | |

Validé par

Elodie PINCHAUX, Coordinatrice



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