

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 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	*	

Equilibre acide correct

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue



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