

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 26 septembre 2021

CHALANDINS 2021 Moût rouge

Sucres des moûts	217	g/L
Degré probable calculé	12.40	% Vol
Acidité totale	4.8	g/L H2SO4
pH	3.33	
Acide tartrique	4.8	g/L
Acide L-malique	4.6	g/L
Potassium	1.4	g/L
Conseil	*	

Equilibre acide +/- correct

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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